

Universidad Pública de Navarra

Nafarroako Unibertsitate Publikoa

**ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR
DE INGENIEROS AGRÓNOMOS**

*NEKAZARITZAKO INGENIARIEN
GOI MAILAKO ESKOLA TEKNIKO*



Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Version 5, en Bodegas Otis Tarda, Andosilla, Navarra.



OTIS TARDA

presentado por

GORKA TROYA OTERINO(e)k

aurkeztua

**INGENIERO AGRONOMO
NEKAZARITZA INGENIARITZA**

NOVIEMBRE, 2010 / 2010, AZAROA

UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA
NAFARROAKO UNIBERTSITATE PUBLIKOA

ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIEROS
AGRÓNOMOS
NEKAZARITZAKO INGENIARIEN GOI MAILAKO
ESKOLA TEKNIKOA

TRABAJO FIN DE CARRERA DE INGENIERO AGRÓNOMO

**“Implantación del Sistema
de Gestión de la Calidad
y de la Seguridad Alimentaria
según las normas UNE-EN
ISO 9001:2008 y BRC Version 5,
en Bodegas Otis Tarda,
Andosilla, Navarra.”**


Trabajo Fin de Carrera presentado por D.
Gorka Troya Oterino al objeto de optar al
título de Ingeniero Agrónomo Dirigido por
D. Francisco Ramírez Chasco, Profesor
Titular de Universidad del Departamento
de Proyectos e Ingeniería Rural.

Vº Bº El director del trabajo

Presentado por

Francisco Ramírez Chasco

Gorka Troya Oterino

 OTIS TARDA	RESUMEN	Octubre de 2010
	ISO 9001:2008 y BRC	

IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LAS NORMAS UNE-EN ISO 9001:2008 Y BRC VERSION 5 EN BODEGAS OTIS TARDA, ANDOSILLA, NAVARRA.

La situación actual del mercado vitivinícola y de la económica en general, obliga cada vez más a las empresas a una mejora en su sistema de producción y comercialización.

Una idea muy extendida es que la calidad es una cualidad de los productos fabricados sin embargo no es suficiente, debemos gestionarla.


Conseguir la confianza de nuestros clientes es el elemento clave para garantizar el éxito de un sistema de gestión. Es por este motivo que la industria del sector vitivinícola lleva años esforzándose por adoptar la trazabilidad como uno más de sus objetivos, ahora ya, además, de obligado cumplimiento en el sector agroalimentario, debido al cada vez mas estrecho lazo existente entre el consumidor y el producto final generado por dicha industria.

La confianza del consumidor, también se afianza, sabiendo que las industrias agroalimentarias tienen ya de obligado cumplimiento desarrollar un A.P.P.C.C (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos). El A.P.P.C.C es un proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, de forma lógica y objetiva

Se antoja una muy buena manera de implantar y establecer los criterios de la **Trazabilidad** y dentro de esta el programa de **A.P.P.C.C**; la implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad y de la seguridad según las normas **ISO 9001:2008 y BRC**, reconocidas internacionalmente, que las englobe y las amplíe con la gestión de un Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad para toda la Bodega.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Octubre de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	RESUMEN	Octubre de 2010
	ISO 9001:2008 y BRC	

El presente trabajo implanta las Normas ISO 9001:2008 de Gestión de la Calidad y la Norma BRC , haciendo hincapié en los aspectos técnicos y aportando un enfoque práctico, integrando el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), así como desarrollando soluciones para la trazabilidad a lo largo de todos los procesos definidos, del viñedo al cliente.

Son también de especial relevancia los apartados dedicados a las compras de materia prima, corchos y barricas. Se trata de establecer criterios que garanticen el correcto cumplimiento de los requisitos legales, del cliente y de la propia bodega, profundizando en las características de los productos y materias primas con las que se trabaja.

La ISO 9001:2008 no presenta nuevos requisitos, comparada con la 9001:2000, solo incorpora aclaraciones a los requisitos existentes en la 2000, basados en ocho años de experiencia en la implementación de esta norma a lo largo de todo el mundo con un millón de certificados emitidos en 179 países de todo el mundo. También presenta cambios que intentan mejorar la adaptabilidad con las Normas Medioambientales (ISO 14001).


Los nuevos aspectos claves de la ISO 9001:2008 son que recoge e intenta resolver los grandes errores de la norma sin más puntualizaciones, es decir; la documentación del sistema de calidad debe ser sencilla, práctica y operativa, evitando la burocratización del sistema. Al implantar un sistema de calidad es importante mantener todo aquello que funciona, ya que la organización aceptará mejor cambios parciales. No se trata de un cambio total, sino de mejorar poco a poco la organización con la colaboración de todas las partes.

Además la norma BRC del British Retail Consortium, servirá a la bodega a realizar exportaciones al Reino Unido, y países de su entorno siendo, en cierta manera bastante parecida a la ISO 9001, pero la refuerza en algunos aspectos, como es en la seguridad y en aspectos que a veces se solapan también con el APPCC, pero que también lo refuerza.

Bodegas Otis Tarda, de reciente creación, quiere adoptar las normas ISO 9001:2008 y BRC como filosofía de trabajo, por los motivos anteriormente expuestos, integrando dentro de ellas además la trazabilidad y el APPCC.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Octubre de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INDICE GENERAL	Fecha: 30/09/2010 Revisión 1 Página 1 de 19
	ISO 9001:2008 y BRC	

IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LAS NORMAS UNE-EN ISO 9001:2008 Y BRC VERSION 5 EN BODEGAS OTIS TARDA, ANDOSILLA, NAVARRA.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INDICE GENERAL	Fecha: 30/09/2010 Revisión 1 Página 2 de 19
	ISO 9001:2008 y BRC	

INDICE GENERAL

PORTADA DEL TFC Y CONTRAPORTADA DEL TFC

RESUMEN

PORTADA DEL ÍNDICE.....1

ÍNDICE..... 2

MANUAL DE LACALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

PORTADA..... 1

INDICE..... 2

1 Presentación de la organización..... 6

2 Objeto y alcance del sistema de Gestión de la calidad y de la seguridad y enfoque por procesos..... 8

2.1 Objeto y Alcance del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria..... 8

2.2 Enfoque basado en Procesos..... 8

2.3 Normas para consulta, términos y definiciones 10

3 Campo de aplicación del manual y exclusiones de la norma..... 12

3.1 Campo de aplicación 12

3.2 Exclusiones 12

4 Gestión del manual de calidad. 13

4.1 Redacción, gestión y autorización del Manual de Calidad y Seguridad..... 13

4.2 Distribución del Manual. 13

4.3 Revisión del Manual de Calidad y de la Seguridad Alimentaria. 13

4.4 Estructura del Manual..... 14

4.5 Estructura de la Documentación. 15

4.6 Control de los documentos y registros..... 15

5 Responsabilidad de la dirección..... 16


5.1 Objeto y campo de aplicación..... 16

5.2 Compromiso de la Dirección. 16

5.3 Enfoque al cliente. 17

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INDICE GENERAL	Fecha: 30/09/2010 Revisión 1 Página 3 de 19
	ISO 9001:2008 y BRC	

5.4	Política de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria.	17
5.5	Planificación	18
5.5.1	Objetivos de la Calidad.	18
5.5.2	Planificación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.	18
5.6	Responsabilidad, autoridad y comunicación	19
5.6.1	Responsabilidad y Autoridad.	19
5.6.2	Representante de la Alta Dirección:	19
5.6.3	Comunicación Interna.	20
5.7	Revisión del sistema de calidad por la Dirección.	21
6	Gestión de los recursos.....	22
6.1	Objeto y campo de aplicación.....	22
6.2	Provisión de recursos.....	22
6.3	Recursos Humanos (RRHH).....	22
6.4	Infraestructura.....	23
6.5	Ambiente de trabajo.....	23
7	Realización del producto.....	24
7.1	Planificación de la realización del producto.	24
7.2	Procesos relacionados con el cliente.....	
7.2.1	Determinación de los requisitos relacionados con el producto.	24
7.2.2	Revisión de los requisitos relacionados con el producto.....	25
7.2.3	Comunicación con el cliente.	25
7.3	Diseño y desarrollo:	25
7.3.1	Planificación del diseño y desarrollo.....	25
7.3.2	Elementos de entrada para el diseño y desarrollo	25
7.3.3	Resultados del diseño y desarrollo	26
7.3.4	Revisión del diseño y desarrollo	26
7.3.5	Verificación del diseño y desarrollo.....	26
7.3.6	Validación del diseño y desarrollo	26
7.3.7	Control de los cambios del diseño y desarrollo.....	26
7.4	Compras.....	27
7.4.1	Proceso de compras.	27
7.4.2	Información de las compras.	27

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INDICE GENERAL	Fecha: 30/09/2010 Revisión 1 Página 4 de 19
	ISO 9001:2008 y BRC	

7.4.3	Verificación de los productos comprados.	27
7.5	Producción y prestación del servicio.	27
7.5.1	Control de la producción y de la prestación del servicio.....	27
7.5.2	Validación de los procesos de producción y de la prestación del servicio:...	28
7.5.3	Identificación y trazabilidad.	28
7.5.4	Propiedad del cliente:	30
7.5.5	Preservación del producto.	30
7.6	Control de los dispositivos de seguimiento y de medición.....	30
8	Medición, análisis y mejora.	31
8.1	Generalidades.	31
8.2	Seguimiento y medición.	32
8.2.1	Satisfacción del cliente.....	32
8.2.2	Auditoria Interna.	32
8.2.3	Seguimiento y medición de los procesos.	32
8.2.4	Seguimiento y medición del producto.....	33
8.3	Control del producto no conforme.....	33
8.4	Análisis de datos.	33
8.5	Mejora.....	34
8.5.1	Mejora Continua.....	34
8.5.2	Acción Correctiva.	34
8.5.3	Acción Preventiva.	35
9	Anexos	36
	Anexo 1: Declaración de la política de la calidad y de la seguridad alimentaria.	
	Anexo 2: Organigrama de la empresa.	
	Anexo 3: Sistema de gestión de la calidad y de la seguridad.	
	Anexo 4: Modelo de un sistema de gestión basado en procesos.	
	Anexo 5: Mapa de los procesos.	
	Anexo 6: Tabla cruzada de requisitos de la norma iso 9001:2008.	
	Anexo 7: Representante de la Alta Dirección en el Sist. de la gestión de la calidad.	
	Anexo 8. Requisitos de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria, BRC ed.5	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INDICE GENERAL	Fecha: 30/09/2010 Revisión 1 Página 5 de 19
	ISO 9001:2008 y BRC	

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PR-100 POLITICA DE CALIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA


PORTADA	1
INDICE	2
1 OBJETO Y ALCANCE	3
2 DESCRIPCIÓN	4
2.1 Definición de la Política de la Calidad y de la Seguridad.	4
2.2 Objetivos de la Calidad y de la Seguridad.	4
2.3 Revisión del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.	5
2.4 Mejora Continua.	6
2.4.1 Identificación de las oportunidades de mejora.	6
2.4.2 Tratamiento de la Mejora Continua.	6
2.4.3 Implantación de la acción de mejora.	7
2.5 Indicadores.	7
3 FORMULARIOS Y ANEXOS APLICABLES	8
FR-01-PR-100 Plan de Acción para los Objetivos de Calidad y de la Seguridad	
FR-02-PR-100 Acta de reunión del Comité de Calidad y de la Seguridad	
FR-03-PR-100 Control de acciones de Mejora	
FR-04-PR-100 Plan de Indicadores de Procesos	
FR-05-PR-100 Informe de los indicadores del proceso de política de Calidad y de la Seguridad y planificación estratégica.	
ANEXO 1 Comité de Calidad y de la Seguridad	

PR-101 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y DE LOS REGISTROS

PORTADA	1
INDICE	2
1 OBJETO Y ALCANCE	4
2 Descripción	5
2.1 Justificación	5
2.2 Definiciones:	5

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INDICE GENERAL	Fecha: 30/09/2010 Revisión 1 Página 6 de 19
	ISO 9001:2008 y BRC	

2.3	Responsabilidades.	5
2.4	Desarrollo.	6
2.5	Procedimientos.	6
2.5.1	Identificación y elaboración.	6
2.5.2	Descripción del procedimiento.....	7
2.5.3	Revisión y aprobación.	7
2.5.4	Distribución y control.....	7
2.5.5	Revisión y Modificaciones.	8
2.6	Instrucciones de Trabajo.....	9
2.6.1	Identificación y Elaboración.	9
2.6.2	Revisión y aprobación.	9
2.6.3	Distribución y Control.....	10
2.6.4	Revisión y Modificaciones.	10
2.7	Formularios de Registro.	10
2.7.1	Identificación y Elaboración.	10
2.7.2	Revisión y Aprobación.....	10
2.7.3	Distribución y Control.....	11
2.7.4	Revisión y modificaciones.	11
2.8	Documentación Externa.....	11
3	Formatos aplicables.....	12

FR-01-PR-101 GESTIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN: RESPONSABILIDADES.

FR-02-PR-101 LISTADO DE PROCEDIMIENTOS.

FR-03-PR-101 REGISTRO DE DISTRIBUCIÓN DE DOCUMENTOS DEL SISTEMA.

FR-04-PR-101 LISTADO DE INSTRUCCIONES DE TRABAJO.

FR-05-PR-101 LISTADO DE FORMULARIOS DE REGISTRO.


FR-06-PR-101 LISTADO DE DOCUMENTACIÓN EXTERNA.

PR-102 GESTIÓN DE AUDITORIAS INTERNAS

PORTADA	1
INDICE	2
1 Objeto y Alcance.....	3
2 Descripción.....	4

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	<p style="text-align: center;">INDICE GENERAL</p> <hr/> <p style="text-align: center;">ISO 9001:2008 y BRC</p>	<p>Fecha: 30/09/2010</p> <p>Revisión 1</p> <p>Página 7 de 19</p>
--	--	--

2.1	Planificación.	4
2.2	Cuadro de responsabilidades y Perfil del Auditor	4
2.3	Desarrollo.	4
2.4	Resultados de auditorías.	5
3	Diagrama de flujo.....	7
4	Formularios aplicables.....	8
	FR-01-PR-102 PLAN DE AUDITORIA INTERNA .	
	FR-02-PR-102 AGENDA DE AUDITORIA.	
	FR-03-PR-102 INFORME DE AUDITORIA INTERNA.	

PR-103 DETERMINACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS


PORTADA	1
INDICE	2
1 Objeto y Alcance.....	3
2 Descripción.....	4
2.1 Definiciones.....	4
2.2 Responsables.	4
2.3 Fuentes de información:	5
3 Indicadores.....	6
4 Formularios Aplicables.....	7
FR-01-PR-103 LISTADO DE LEGISLACIÓN APLICABLE	
FR-02-PR-103 LISTADO DE LEGISLACIÓN COMUNITARIA APLICABLE	
FR-03-PR-103 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE DETERMINACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS	

PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS

PORTADA	1
INDICE	2
1 Objeto y Alcance.....	3
2 Descripción.....	4
2.1 Justificación	4

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	<p style="text-align: center;">INDICE GENERAL</p> <hr/> <p style="text-align: center;">ISO 9001:2008 y BRC</p>	<p>Fecha: 30/09/2010</p> <p>Revisión 1</p> <p>Página 8 de 19</p>
--	--	--


2.2	Definiciones.....	4
2.3	Responsabilidades.	5
3	Gestión de incidencias.....	6
3.1	Identificación de la incidencia.	6
3.2	Tratamiento de la incidencia.....	7
3.3	Cierre.	7
4	Gestión de acciones correctivas y preventivas.	8
4.1	Identificación de acciones correctivas/preventivas.....	8
4.2	Tratamiento de la acción correctiva/preventiva.....	8
4.3	Cierre.	9
5	Plan de crisis (Retirada de producto).	10
6	Formularios aplicables.....	10
	FR-01-PR-104 INFORME DE INCIDENCIA	
	FR-02-PR-104 LISTADO DE INCIDENCIAS/ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS.	
	FR-03-PR-104 INFORME DE ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS.	
7	Anexos.	10
	ANEXO 1: PLAN DE CRISIS.	
	ANEXO 2: NOTIFICACIÓN A DISTRIBUIDORES Y/O CLIENTES.	
	ANEXO 3: NOTIFICACIÓN A CONSUMIDORES.	

PR-105 GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

PORTADA	1
INDICE	2
1 Objeto y alcance	3
2 Descripción.....	4
2.1 Definición del perfil del cargo/puesto de trabajo.....	4
2.2 Selección, promoción y contratación.....	4
2.3 Programa de acogida y despedida.....	4
2.4 Participación.	5
2.5 Información y comunicación.	5
2.6 Formación.....	5

Trabajo fin de Carrera, ingeniero Agrónomo: Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INDICE GENERAL	Fecha: 30/09/2010 Revisión 1 Página 9 de 19
	ISO 9001:2008 y BRC	


2.7	Medición de la satisfacción interna.	6
3	Indicadores.....	7
4	Formularios aplicables.....	7
	FR-01-PR-105 FICHA DE DEFINICIÓN DE PUESTO DE TRABAJO.	
	FR-02-PR-105 CUESTIONARIO DE NECESIDADES FORMATIVAS.	
	FR-03-PR-105 PLAN DE FORMACIÓN.	
	FR-04-PR-105 FICHA PERSONAL DE ACCIONES FORMATIVAS.	
	FR-05-PR-105 ENCUESTA DE SATISFACCIÓN INTERNA.	
	FR-06-PR-105 CONTROL DE LA SATISFACCIÓN DE PERSONAS.	
	FR-07-PR-105 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS.	

PR-106 NORMAS DEL ENTORNO DE LA BODEGA

PORTADA	1
INDICE	2
1 Objeto y alcance.	3
2 Descripción.....	4
2.1 Localización.....	4
2.2 Perímetro y terreno.	4
2.3 Plano/Flujo del producto.	5
2.4 Edificios, áreas de elaboración, embotellado y almacenamiento.	6
2.4.1 Paredes.	6
2.4.2 Suelos.	6
2.4.3 Techos.	6
2.4.4 Ventanas.....	7
2.4.5 Puertas.	7
2.4.6 Iluminación.....	7
2.4.7 Aire acondicionado/ventilación.....	7
2.4.8 Acometidas.....	7
2.5 Equipamiento.....	8
2.6 Mantenimiento.....	8
2.7 Productos físicos y químicos con riesgo de ser causantes de contaminaciones del producto.....	8

Trabajo fin de carrera, ingeniero agrónomo. Implantación del sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INDICE GENERAL	Fecha: 30/09/2010 Revisión 1 Página 10 de 19
	ISO 9001:2008 y BRC	

2.8	Limpieza e Higiene.....	9
2.9	Basura.....	9
2.10	Control de plagas.....	9
2.11	Transporte.....	9

3 Formatos aplicables..... 10

ANEXO 1. INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS RELACIONADAS CON EL ENTORNO DE LA BODEGA

PR-200 GESTIÓN DE COMPRAS

PORTADA	1
INDICE	2
1 Objeto y alcance	3
2 Compras de uva.....	4
3 Compra de productos enológicos y material auxiliar:	5
3.1 Recepción e Inspección.....	5
4 Compra de barricas	6
4.1 Compra de barricas nuevas.....	6
4.2 Compra de barricas usadas.....	7
4.2.1 Edad de la barrica.....	7
4.2.2 Estado sanitario.....	7
5 Compra de corchos.....	8
5.1 Elección del corcho.....	8
5.2 Toma de muestra y aceptación del lote.....	9
6 Evaluación de proveedores.....	11
6.1 Evaluación inicial.....	11
6.2 Evaluación continuada.....	12
7 Indicadores.....	13
8 Formularios e instrucciones aplicables.....	13

FR-01-PR-200 CONTRATO DE COMPRA-VENTA DE UVA

FR-02-PR-200 PEDIDO DE COMPRA


FR-03-PR-200 LISTA DE PROVEEDORES APROBADOS

FR-04-PR-200 REGISTRO DE COMPRAS

FR-05-PR-200 ESPECIFICACIONES GENERALES DE COMPRA DE BARRICAS

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INDICE GENERAL	Fecha: 30/09/2010 Revisión 1 Página 11 de 19
	ISO 9001:2008 y BRC	

FR-06-PR-200 FICHA DE ESPECIFICACIONES DE COMPRA DE BARRICAS NUEVAS .

FR-07-PR-200 FICHA DE ESPECIFICACIONES DE COMPRA DE BARRICAS USADAS

FR-08-PR-200 PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA COMPRA DE CORCHOS.

FR-09-PR-200 INFORME DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

FR-10-PR-200 INFORME DE EVALUACIÓN CONTINUA DE PROVEEDORES

FR-11-PR-200 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE GESTIÓN DE COMPRAS.

IT-01-PR-200 CARTA VITICULTORES

IT-02-PR-200 DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES DE LOS CORCHOS.


PR-201 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE CONTROL DE LA VENDIMIA

PORTADA	1
INDICE	2
1 OBJETO Y ALCANCE.....	3
2 DESCRIPCIÓN.....	4
2.1 Seguimiento de la maduración en campo.	4
2.2 Planificación de la vendimia.....	6
2.3 Corte y transporte de la uva.	6
2.4 Pesaje de la uva.....	7
2.5 Recepción de la Uva.	8
3 INDICADORES.	9
4 FORMULARIOS E INSTRUCCIONES APLICABLES	10
FR-01-PR-201 PLAN DE CONTROL DE MADURACIÓN	
FR-02-PR-201 HOJA DE SEGUIMIENTO DE MADURACIÓN	
FR-03-PR-201 PLANIFICACIÓN DE LA VENDIMIA	
FR-04-PR-201 HOJA DE RECEPCIÓN DE UVA	
FR-05-PR-201 ALBARÁN DE ENTRADA	
FR-06-PR-201 TRABAJOS Y TRATAMIENTOS DE LOS VIÑEDOS	
FR-07-PR-201 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA	
IT-01-PR-201 MUESTREO DE VIÑEDOS	

PR-202 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	<p style="text-align: center;">INDICE GENERAL</p> <hr/> <p style="text-align: center;">ISO 9001:2008 y BRC</p>	<p>Fecha: 30/09/2010</p> <p>Revisión 1</p> <p>Página 12 de 19</p>
--	--	---


PORTADA	1
INDICE	2
1 OBJETO Y ALCANCE	3
2 DESCRIPCIÓN	4
2.1 Elaboración	4
2.1.1 Generalidades	4
2.1.2 Registros Operativos	5
2.2 Ensamblajes/mezclas	7
2.3 Crianza en barricas y jaulones	7
3 INDICADORES	9
4 FORMULARIOS E INSTRUCCIONES UTILIZADOS	10
FR-01-PR-202 HISTORIAL DE ENTRADAS/SALIDAS DE DEPÓSITOS/BARRICAS	
FR-02-PR-202 FASE DE MACERACIÓN Y FERMENTACIÓN	
FR-03-PR-202 DIAGRAMA DE CONTROL DE FERMENTACIÓN	
FR-04-PR-202 REGISTRO DE PRENSADO	
FR-05-PR-202 CONTROL DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	
FR-06-PR-202 CLARIFICACIÓN	
FR-07-PR-202 HOJA DE ENSAYOS PARA ENSAMBLAJES	
FR-08-PR-202 PARTE DE TRABAJOS DE BODEGA	
FR-09-PR-202 HOJA DE CRIANZA EN BARRICAS	
FR-10-PR-202 EXISTENCIAS EN JAULONES	
FR-11-PR-202 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN	
IT-01-PR-202 DESCUBE-ENSAYO DE LA QUIEBRA OXIDÁSICA	

PR-203 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO

PORTADA	1
INDICE	2
1 Objeto y alcance	3
2 Descripción	4
2.1 Filtración	4
2.2 Embotellado y etiquetado	4
2.3 Trazabilidad	4

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	<p style="text-align: center;">INDICE GENERAL</p> <hr/> <p style="text-align: center;">ISO 9001:2008 y BRC</p>	<p>Fecha: 30/09/2010</p> <p>Revisión 1</p> <p>Página 13 de 19</p>
--	--	---


2.4	Embalaje.....	6
3	Indicadores.....	7
4	Formularios e instrucciones utilizados.....	8
	FR-01-PR-203 INFORME DE FILTRACIÓN	
	FR-02-PR-203 PARTE DE EMBOTELLADO	
	FR-03-PR-203 PARTE DE ETIQUETADO	
	FR-04-PR-203 PARTE DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO	
	FR-05-PR-203 PLANIFICACIÓN DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO	
	FR-06-PR-203 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO	
	IT-01-PR-203 MEDICIÓN DEL ÍNDICE DE COLMATACIÓN	
	IT-02-PR-203 COMPROBACIONES Y CONSIDERACIONES PREVIAS AL EMBOTELLADO	

PR-204 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN

	PORTADA.....	1
	INDICE.....	2
1	Objeto y Alcance.....	3
2	Responsabilidad.....	4
3	Descripción.....	5
3.1	Almacenamiento.....	5
3.2	Expedición.....	6
3.2.1	Vino Embotellado.....	6
3.2.2	Vino a granel.....	7
3.3	Trazabilidad.....	7
4	Indicadores.....	9
5	Formularios utilizados.....	10
	FR-01-PR-204 EXISTENCIAS DE VINO EMBOTELLADO	
	FR-02-PR-204 EXISTENCIAS DE PRODUCTOS ENOLÓGICOS Y DE LIMPIEZA	
	FR-03-PR-204 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN	
	FR-04-PR-204 RESUMEN DE EXPEDICIONES DE VINO EMBOTELLADO	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INDICE GENERAL	Fecha: 30/09/2010 Revisión 1 Página 14 de 19
	ISO 9001:2008 y BRC	

FR-05-PR-204 RESUMEN DE EXPEDICIONES DE VINO A GRANEL.

FR-06-PR-204 EXISTENCIAS DE VINO A GRANEL

FR-01-PR-02 HISTORIAL DE ENTRADAS/SALIDAS DE DEPÓSITOS/BARRICAS

FR-01-PR-104 INFORME DE NO CONFORMIDAD


FR-02-PR-208 ALBARÁN DE VENTA

PR-205 GESTIÓN DE MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES

PORTADA	1
INDICE	2
1 Objeto y alcance.	3
2 Generalidades.	4
2.1 Responsabilidades.	4
2.2 Definiciones.	4
3 Calibración.	6
3.1 Recepción de los equipos.	6
3.2 Definición del tipo de calibración.	6
3.2.1 CALIBRACIÓN EXTERNA.	6
3.2.2 CALIBRACIÓN INTERNA.	7
3.3 Control de las calibraciones.	7
3.3.1 Lista de los dispositivos de seguimiento y medición.	7
3.3.2 Ficha de calibración.	8
3.3.3 Instrucciones técnicas de calibración.	8
3.3.4 Etiquetas de identificación.	9
3.3.5 Certificados y registro de calibración.	10
3.3.6 Utilización de equipos.	11
4 Mantenimiento.	12
4.1 Planificación.	12
4.2 Ejecución del mantenimiento.	12
4.3 Plan de control de limpieza.	12
5 Indicadores.	13
6 Formularios e instrucciones aplicables.	14

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INDICE GENERAL	Fecha: 30/09/2010
	ISO 9001:2008 y BRC	Revisión 1 Página 15 de 19

A1-AGUA-PR-205 ANÁLISIS DE AGUAS

FR-01-PR-205 LISTA DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN.

FR-02-PR-205 FICHA DE CALIBRACIÓN.

FR-03-PR-205 CALENDARIO DE COMPROBACIÓN DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN.

FR-04-PR-205 PLAN DE INDICADORES DEL PROCESO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES.

FR-05-PR-205 PLAN DE CONTROL EXTERNO DE LIMPIEZA.

IT-01-PR-205 MANTENIMIENTO DE BOMBAS.

IT-02-PR-205 MANTENIMIENTO DE FILTROS.

IT-03-PR-205 MANTENIMIENTO DE LA DESPALILLADORA-ESTRUJADORA.

IT-04-PR-205 MANTENIMIENTO DE LA PRENSA.

IT-05-PR-205 MANTENIMIENTO DE LA EMBOTELLADORA.

IT-06-PR-205 MANTENIMIENTO DE LA ETIQUETADORA.

IT-07-PR-205 MANTENIMIENTO DEL EQUIPO DE MICROFILTRACIÓN.

IT-08-PR-205 MANTENIMIENTO DEL FILTRO DE PLACAS.

IT-09-PR-205 VERIFICACIÓN DE LA BALANZA Nº2.

IT-10-PR-205 VERIFICACIÓN DE LOS TERMÓMETROS.

IT-11-PR-205 VERIFICACIÓN DEL EBULLÓMETRO.

IT-12-PR-205 VERIFICACIÓN DE LOS REFRACTÓMETROS.

IT-13-PR-205 VERIFICACIÓN DE LOS DENSÍMETROS.

IT-14-PR-205 VERIFICACIÓN DEL pH-metro.

IT-15-PR-205 REGISTROS DE ANÁLISIS DE CLORO Y CALCIO


IT-16-PR-205 ANÁLISIS DE CALCIO.

PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.P.C.C.

PORTADA	1
INDICE	2
1 Objetivo y alcance.	4
2 Generalidades y documentación asociada	5
3 Definiciones	6
4 Plan de autocontrol	8
4.1 Etapas del plan de autocontrol.	8

Trabajo fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INDICE GENERAL	Fecha: 30/09/2010 Revisión 1 Página 16 de 19
	ISO 9001:2008 y BRC	

4.2	Selección y competencias del equipo de A.P.P.C.C.	8
4.3	Descripción del producto, de materias primas, productos enológicos, materiales auxiliares y fitosanitarios.	9
4.3.1	Materia prima: La uva y productos fitosanitarios.....	9
4.3.2	Producto: El vino.....	10
4.3.3	Productos enológicos.....	11
4.3.4	Material Auxiliar.	11
4.4	Elaboración de los diagramas de flujo, determinación in-situ y descripción de cada etapa del proceso.....	12
4.5	Análisis de Peligros por etapas.	12
4.6	Identificaciones de los Puntos de Control Críticos para cada uno de los peligros.	13
4.7	Determinación de los límites críticos, sistema de vigilancia y acciones correctivas.	15
4.7.1	Determinación de los límites críticos para cada PCC	15
4.7.2	Determinación y establecimiento de un sistema de vigilancia.	15
4.7.3	Establecimiento de acciones correctivas.	15
4.8	Determinación del sistema de verificación.....	15
5	Establecimiento del sistema de documentación y registro.....	17
6	Documento de apoyo	18
6.1	Plan General de Higiene (PGH)	18
6.2	Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).....	18
6.3	Plan de Desinfección, Desinsectación y Desratización (PDD).....	18
7	Formularios aplicables.....	19
	FR-01-PR-206 FICHA DE SEGURIDAD	
	FR-02-PR-206 DIAGRAMA DE FLUJO PARA VINO TINTO JOVEN	
	FR-03-PR-206 DIAGRAMA DE FLUJO PARA VINO TINTO CRIANZA Y RESERVA.	
	FR-04-PR-206 ANÁLISIS DE PELIGROS POR ETAPAS	
	FR-05-PR-206 IDENTIFICACIÓN DE PCC	
	FR-06-PR-206 TABLA DE CONTROL DE PCC	
	FR-01-PGH PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
	FR-02-PGH CALENDARIO ANUAL DE LIMPIEZA	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INDICE GENERAL	Fecha: 30/09/2010 Revisión 1 Página 17 de 19
	ISO 9001:2008 y BRC	

IT-01-PR-206 BOLETÍN INFORMATIVO

8 Anexos 19

ANEXO 1 PLAN GENERAL DE HIGIENE

A1-FR-01-PGH-PR-206 PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

A1-FR-02-PGH-PR-206 CALENDARIO ANUAL DE LIMPIEZA

A1-FR-03-PGH-PR-206 REPASO VISUAL INSTALACIONES.

A1-FR-04-PGH-PR-206 LISTADO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA UTILIZADOS

ANEXO 2 BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN

IT-02-PR-206 POLÍTICA DE HIGIENE Y JOYERÍA

IT-03-PR-206 CONTROL DE METALES PESADOS EN EMBOTELLADO Y MEDICINAS.

ANEXO 3 PLAN DE DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN.

A3-FR-01-PDD-PR-206 PLANO DE LOCALIZACIÓN DE LOS CEBOS

PR-207 TRAZABILIDAD

PORTADA 1

INDICE 2

1 Objeto y alcance 3

2 Descripción..... 4

2.1 Antecedentes..... 4

2.2 Concepto 4

2.3 Sistema de trazabilidad..... 4

2.4 Ámbito de aplicación..... 4

2.5 Definiciones..... 6

2.6 Concepto de lote. 7

3 Registros de operaciones..... 8

4 Revisión actualizada del sistema 10

5 Retirada de producto. 10


6 Procedimientos y formularios de referencia. 11

PR-201 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA

ANEXO 1 PR-104 GESTIÓN DE LA RETIRADA DE PRODUCTO

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INDICE GENERAL	Fecha: 30/09/2010 Revisión 1 Página 18 de 19
	ISO 9001:2008 y BRC	


FR-06-PR-201	TRABAJOS Y TRATAMIENTOS DE LOS VIÑEDOS
FR-01-PR-207	REVISIÓN DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD
FR-04-PR-204	RESUMEN DE EXPEDICIONES DE VINO EMBOTELLADO
FR-05-PR-204	RESUMEN DE EXPEDICIONES DE VINO A GRANEL
FR-02-PR-208	ALBARÁN DE VENTA
FR-04-PR-200	REGISTRO DE COMPRAS
FR-04-PR-201	HOJA DE RECEPCIÓN DE UVA
FR-01-PR-202	HISTORIAL DE ENTRADAS/SALIDAS DE DEP./BARRICAS
FR-02-PR-202	FASE DE FERMENTACIÓN Y MACERACIÓN
FR-05-PR-202	CONTROL DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA
FR-06-PR-202	CLARIFICACIÓN
FR-09-PR-202	HOJA DE CRIANZA EN BARRICAS
FR-10-PR-202	EXISTENCIAS EN JAULONES
FR-04-PR-202	REGISTRO DE PRENSADO
FR-01-PR-203	FILTRACIÓN
FR-02-PR-203	PARTE DE EMBOTELLADO
FR-03-PR-203	PARTE DE ETIQUETADO
FR-04-PR-203	PARTE DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO
FR-01-PR-204	EXISTENCIAS DE VINO EMBOTELLADO
FR-011-PR-204	EXISTENCIAS DE VINO A GRANEL
FR-02-PR-204	EXISTENCIAS DE PRODUCTOS ENOLÓGICOS Y DE LIMPIEZA

PR-208 GESTIÓN COMERCIAL

PORTADA	1
INDICE	2
1 Objeto y alcance	3
2 Definiciones	3
3 Responsabilidades	3
4 Venta directa in-situ de vino embotellado	4
5 Venta directa a establecimientos hosteleros de la zona	5
6 Venta a granel, y de vino embotellado a distribuidores e importadores	6
7 Venta de subproductos	8
8 Satisfacción de clientes	8

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INDICE GENERAL	Fecha: 30/09/2010 Revisión 1 Página 19 de 19
	ISO 9001:2008 y BRC	

8.1	Objetivo del estudio.....	9
9	Indicadores.....	9
10	Formularios aplicables.....	10
	FR-01-PR-208 HOJA DE PEDIDO.	
	FR-02-PR-208 ALBARÁN DE VENTA	
	FR-03-PR-208 LISTA DE PRECIOS EN BODEGA	
	FR-04-PR-208 PRECIOS FIJADOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE LA ZONA	
	FR-05-PR-208 OFERTA DE VENTA DE VINO	
	FR-06-PR-208 PEDIDO/CONTRATO DE VENTA	
	FR-07-PR-208 HOJA DE SEGUIMIENTO DE DISTRIBUIDORES.	
	FR-08-PR-208 HISTÓRICO DE VENTAS A GRANEL.	
	FR-09-PR-208 ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE CLIENTES	
	FR-10-PR-208 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE GESTIÓN COMERCIAL	

PR-209 PROCEDIMIENTO PARA EL PROCESO DE LA ESPECIFICACIÓN Y LA MARCA

PORTADA	1
INDICE	2
1 Objeto y alcance	3
2 Definiciones (iso 9000:2000)	3
3 Descripción.....	4
3.1 Elementos de entrada para el diseño:.....	4
3.2 Planificación:	5
3.3 Verificación:	6
3.4 Validación:.....	6
3.4.1 Control de cambios:	7
4 Formatos aplicables.....	7
FR-01-PR-209 ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	
FR-02-PR-209 DISEÑO DE VINO	
A1-PR-209 VIDA ÚTIL DE PRODUCTOS DE BODEGAS OTIS TARDA Y DE LAS MATERIAS PRIMAS	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA: Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 36
	ISO 9001:2008	

MANUAL DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD

Nº COPIA	FECHA	PERSONA/DPTO	FIRMA

<i>Modificaciones respecto a la edición anterior</i>	
Anotar modificaciones	
Elaborado y revisado por:	Aprobado por:
Firma y fecha	Firma y Fecha

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 36
	ISO 9001:2008	

INDICE

1	Presentación de la organización	6
2	Objeto y alcance del sistema de gestión de la calidad y de la seguridad y enfoque por procesos.....	8
2.1	Objeto y Alcance del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria.....	8
2.2	Enfoque basado en Procesos.....	8
2.3	Normas para consulta, términos y definiciones	10
3	Campo de aplicación del manual y exclusiones de la norma	12
3.1	Campo de aplicación	12
3.2	Exclusiones	12
4	Gestión del manual de calidad.....	13
4.1	Redacción, gestión y autorización del Manual de Calidad y Seguridad.....	13
4.2	Distribución del Manual.	13
4.3	Revisión del Manual de Calidad y de la Seguridad Alimentaria.	13
4.4	Estructura del Manual.....	14
4.5	Estructura de la Documentación.....	15
4.6	Control de los documentos y registros.....	15
5	Responsabilidad de la dirección.	16
5.1	Objeto y campo de aplicación.....	16
5.2	Compromiso de la Dirección.	16
5.3	Enfoque al cliente.	17
5.4	Política de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria.	17
5.5	Planificación	18

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 36
	ISO 9001:2008	

5.5.1	Objetivos de la Calidad.	18
5.5.2	Planificación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.	18
5.6	Responsabilidad, autoridad y comunicación	19
5.6.1	Responsabilidad y Autoridad.	19
5.6.2	Representante de la Alta Dirección:	19
5.6.3	Comunicación Interna.	20
5.7	Revisión del sistema de calidad por la Dirección.	21
6	gestión de los recursos.....	22
6.1	Objeto y campo de aplicación.....	22
6.2	Provisión de recursos.....	22
6.3	Recursos Humanos (RRHH).....	22
6.4	Infraestructura.....	23
6.5	Ambiente de trabajo.....	23
7	Realización del producto.	24
7.1	Planificación de la realización del producto.	24
7.2	Procesos relacionados con el cliente.....	24
7.2.1	Determinación de los requisitos relacionados con el producto.	24
7.2.2	Revisión de los requisitos relacionados con el producto.....	25
7.2.3	Comunicación con el cliente.	25
7.3	Diseño y desarrollo:	25
7.3.1	Planificación del diseño y desarrollo.....	25
7.3.2	Elementos de entrada para el diseño y desarrollo	25
7.3.3	Resultados del diseño y desarrollo	26

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 36
	ISO 9001:2008	

7.3.4	Revisión del diseño y desarrollo	26
7.3.5	Verificación del diseño y desarrollo.....	26
7.3.6	Validación del diseño y desarrollo	26
7.3.7	Control de los cambios del diseño y desarrollo.....	26
7.4	Compras.....	27
7.4.1	Proceso de compras.....	27
7.4.2	Información de las compras.	27
7.4.3	Verificación de los productos comprados.	27
7.5	Producción y prestación del servicio.	27
7.5.1	Control de la producción y de la prestación del servicio.....	27
7.5.2	Validación de los procesos de producción y de la prestación del servicio:...	28
7.5.3	Identificación y trazabilidad.....	28
7.5.4	Propiedad del cliente:	30
7.5.5	Preservación del producto.	30
7.6	Control de los dispositivos de seguimiento y de medición.....	30
8	Medición, análisis y mejora.....	31
8.1	Generalidades.	31
8.2	Seguimiento y medición.	32
8.2.1	Satisfacción del cliente.....	32
8.2.2	Auditoria Interna.	32
8.2.3	Seguimiento y medición de los procesos.	32
8.2.4	Seguimiento y medición del producto.....	33

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 36
	ISO 9001:2008	

8.3	Control del producto no conforme.....	33
8.4	Análisis de datos.....	33
8.5	Mejora.....	34
8.5.1	Mejora Continua.....	34
8.5.2	Acción Correctiva.	34
8.5.3	Acción Preventiva.	35
9	Anexos.....	36

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 36
	ISO 9001:2008	

1 PRESENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

Bodegas Otis Tarda, es una bodega de elaboración de vinos adscrita a la D.O.Ca (Denominación de Origen Calificada Rioja. Se dedica a la elaboración, crianza y embotellado de vinos, tanto convencionales como ecológicos. La venta final la realiza, tanto con los vinos embotellados y convenientemente etiquetados, como “a granel”, siendo de ésta última forma a bodegas de su misma denominación.

La Bodega elabora vino tinto joven, crianza y reserva bajo la marca comercial “Otis tarda” para sus productos ecológicos y de autor, y la marca Barón de Pardo para sus vinos convencionales.

La organización, fundada recientemente por cuatro socios, es propietaria de una parte grande del viñedo a partir del cual se elabora el vino.

Las instalaciones constan de una primera nave de elaboración, mas oficinas, a la cual se añadió posteriormente la nave de crianza y embotellado, procesos que anteriormente subcontrataba en otras bodega de la región.

La mayor parte de los socios (75%), son viticultores del pueblo de Andosilla. Durante su poco dilatada vida, Bodegas Otis Tarda ha pasado de vender el total de su producción “a granel” a embotellar una cantidad de vino cada vez más importante, resultado del empuje comercial que la Alta Dirección, está queriendo dar a la Bodega, desde sus inicios, sabedora de la importancia de ser ella misma dueña de sus productos, y poder verse libre de un intermediario tan importante y tan poco apreciador de la calidad de sus productos como son algunas de las grandes bodegas.

Sabedores de la gran saturación que vive el mercado, tanto nacional (sobre todo), como internacional, han decidido empezar a apostar por la agricultura ecológica como nicho de mercado aún no tan saturado, y por la implementación y posterior certificación de dos sistemas de calidad, que faciliten llegar a más clientes y afianzar los ya existentes.

La intención, es sobre todo, la internacionalización de la empresa, para lo que los dos objetivos principales, certificar su Gestión de la Calidad y de la Seguridad y su apuesta por el mercado de la salud (ecológico), se antojan a todas luces primordiales.

Las dos normas elegidas son la **UNE-EN ISO 9001:2008** y la **Norma Mundial de Seguridad Alimentaria, B.R.C** (British Retail Consortium), este último en su quinta edición de enero de 2008.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 36
	ISO 9001:2008	

Es por esto, como decimos, que la bodega se ha decidido a implantar un Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria basado en **procesos**, convencida de su necesidad y utilidad para seguir creciendo entre las grandes bodegas con las que en ningún momento se pretende entrar en competencia directa ya que los objetivos son bien distintos. La gestión de la bodega ha demostrado internamente su eficacia por lo que se pretende documentar el sistema de gestión y así poder mejorar los aspectos relacionados directamente con la **satisfacción del cliente, seguridad (A.P.P.C.C. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, BRC) y Trazabilidad**.

Actualmente, la Trazabilidad y el A.P.P.C.C. son de obligado cumplimiento para todas las Industrias Agroalimentarias (Reglamento CE 178/2002, para la Trazabilidad), que entro en vigor el 01/01/2005. Además el **APPCC** viene integrado como requisito indispensable en la **Norma BRC**

Bodegas Otis Tarda ha definido su Política de la Calidad y de la Seguridad de acuerdo con la norma UNE-EN ISO 9001:2008, y la norma BRC. La norma ISO tiene los mismos requisitos que su antecesora, la 9001:2000, pero incluye el cómo hay que desarrollar determinados aspectos que la anterior norma dejaba un poco vagos. También y sobre todo, hace hincapié en que debe ser sencilla, y funcional, y que no sea como ha venido siendo hasta ahora en muchas industrias, un mero trámite burocrático, a rellenar cuando debía realizarse alguna auditoría, interna o externa, a la que todo el mundo detestada, primero por su falta de comprensión y segundo por cargarle un trabajo que el operario no entendía, ni llegaba a ver de que manera, podía redundar en su beneficio. **VER ANEXO 1: DECLARACIÓN DE LA POLÍTICA DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD.**

La nueva norma **UNE-EN ISO 9001:2008**, también hace hincapié en la absoluta necesidad de una auténtica y verdadera implicación primero de lo que la norma llama “Alta Dirección” y después, por supuesto, de todo el resto de la plantilla que hace realidad el día a día de la empresa, desde los directivos hasta los operarios recién contratados. Esto es la piedra angular sobre la que gira el que el Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad se implemente de verdad, o que sea sólo un incordio a rellenar de vez en cuando. Esta es la diferencia entre una Implementación de las normas, pasando desde arriba hasta abajo, siendo todos conscientes de su significado, objeto y alcance, o sea una mera implantación para conseguir un papel ó certificado sin que este ayude a la empresa realmente a una Mejora Continua en los procesos y un **enfoque al cliente** que son los pilares de esta norma. **VER ANEXO 2: ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA.**

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 36
	ISO 9001:2008	

2 OBJETO Y ALCANCE DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD Y ENFOQUE POR PROCESOS.

2.1 Objeto y Alcance del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria..

Como hemos comentado en el punto anterior, la coyuntura económica actual en general y la saturación del sector en particular hace necesario poder demostrar la capacidad de proporcionar productos que satisfagan los requisitos de los clientes, además de los propios, y por supuesto los reglamentarios, para conseguir la apertura de nuevos mercados que en nuestro caso es doble: el mercado internacional en general, y el mercado internacional de productos saludables (ecológicos) en particular. La consecución de estos objetivos aseguraría en gran medida la viabilidad y rentabilidad de la Bodega, por lo que se ha decidido implementar un Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad conforme a la Norma **UNE-EN ISO 9001:2008** integrando en ella el **A.P.P.C.C** (requisito legal exigido por el Real Decreto 2207/95 transposición de la Directiva Comunitaria CE 43/93 y por el BRC), la **Norma Mundial de la Seguridad Alimentaria BRC**, y la **Trazabilidad** (Reglamento CE 178/2002 obligatorio a partir del 01/01/2005)

Como exige la norma, se persigue además la Mejora Continua de los procesos definidos por el presente Manual de Calidad y de la Seguridad.

2.2 Enfoque basado en Procesos.

Definición de Proceso: “Una actividad que utiliza recursos, y que se gestiona con el fin de permitir que los elementos de entrada se transformen en resultados, se puede considerar como un proceso. Frecuentemente el resultado de un proceso constituye, directamente, el elemento de entrada del siguiente proceso. La aplicación de un sistema de procesos dentro de la organización, junto con la identificación e interacciones de estos procesos, así como su gestión para producir el resultado deseado, puede denominarse como “enfoque basado en procesos”” (Pág. VI de la Norma. Punto 0.2).

Estos procesos, para que puedan ser documentados, han de ser mensurables, mediante lo que llamaremos indicadores, y son estas medidas obtenidas a través de los Indicadores, las que nos permitirán saber si hay mejora continua o no.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 9 de 36
	ISO 9001:2008	

VER ANEXO 4: MODELO DE UN SISTEMA DE GESTIÓN BASADO EN PROCESOS

El diseño de nuestros procesos es consecuencia directa de la aplicación de nuestra Política. Bodegas Otis Tarda es fundamentalmente un centro productivo por lo que todos los procesos se estructuran alrededor de los **procesos operativos** también llamados de realización del producto. Se señalan a continuación los procesos específicos en la industria para la que estamos realizando el presente Manual de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria

Se han definido cuatro PROCESOS OPERATIVOS

- **Control de vendimia:** se entiende como proceso clave ya que de él dependen las cualidades del vino elaborado. Una buena vinificación no permite paliar las deficiencias de la uva; sin embargo una buena vinificación permite resaltar las cualidades de una uva sana y adecuadamente decepcionada y tratada.
- **Elaboración:** de vino tinto joven, crianza y reserva, ecológico y convencional
- **Embotellado y etiquetado.**
- **Almacenamiento y expedición:** a granel y embotellado.

Nuestros procesos de apoyo están diseñados para permitir la mayor operatividad posible de los procesos operativos

Se definen cuatro PROCESOS DE APOYO:

- **Compras:** uva, corchos, barricas, productos enológicos y material auxiliar. Se incluye la evaluación de proveedores.
- **Mantenimiento de equipos e instalaciones:** calibración, verificación y mantenimiento.
- **Gestión de Recursos Humanos (RRHH).**
- **Determinación de requisitos legales y reglamentarios.**

Por último nos queda por definir los procesos estratégicos. Se establecen objetivos y se plantea la estrategia para la mejora.

Se distinguen dos PROCESOS ESTRATÉGICOS:

- **Planificación estratégica:** Despliegue de política, objetivos y mejora continua.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 10 de 36
	ISO 9001:2008	

- [Gestión comercial.](#)

VER ANEXO 5: MAPA DE PROCESOS.

2.3 Normas para consulta, términos y definiciones

Se van a utilizar los términos y definiciones contenidos en la **Norma UNE-EN ISO 9000:2000** denominada: sistemas de gestión de la calidad. Fundamentos y Vocabulario.

El sistema A.P.P.C.C integrado en este Sistema de Gestión de la Calidad se fundamenta en los principios del **CODEX ALIMENTARIUS**.

Para la buena comprensión del sistema de gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, es fundamental diferenciar dos términos que se emplearán a lo largo de este manual numerosas veces: proceso y procedimiento. Ya se ha definido proceso en el punto anterior, siendo un procedimiento la “forma especificada para llevar a cabo un proceso”.

Se va a hablar de **procedimientos documentados**, sirven para establecer documentalmente la manera de llevar a cabo una actividad o un conjunto de actividades, centrándose en la manera en que se debe trabajar para llevar a cabo una determinada tarea.

Por el contrario, un proceso transforma entradas en salidas, lo que acentúa la finalidad de las actividades que componen dicho proceso.

Un procedimiento permite que se realice una actividad mientras que un proceso permite que se consiga un resultado.

PROCEDIMIENTOS	PROCESOS
Definen la secuencia de pasos para ejecutar una tarea	Transforman las entradas en salidas mediante la utilización de recursos.
Existen, son estáticos	Se comportan, son dinámicos

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 11 de 36
	ISO 9001:2008	

Están impulsados por la finalización de una tarea	Están impulsados por la consecución de un resultado
Se implementan	Se operan y gestionan
Se centran en el cumplimiento de las normas.	Se centran en la satisfacción de los clientes y otras partes interesadas.
Recogen actividades que pueden realizar personas de diferentes departamentos con diferentes objetivos	Contienen actividades que pueden realizar personas de diferentes departamentos con unos objetivos comunes.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 12 de 36
	ISO 9001:2008	

3 CAMPO DE APLICACIÓN DEL MANUAL Y EXCLUSIONES DE LA NORMA

3.1 Campo de aplicación

El campo de aplicación ó alcance de la actividad empresarial de la Bodega, en el que se engloban los procesos de la actividad productiva, enfocados a la satisfacción del cliente y la mejora continua del sistema, es la elaboración, crianza y venta de vinos, embotellado y *a granel*, de vinos convencionales y ecológicos.

El campo de aplicación de este Manual de Calidad y de la Seguridad Alimentaria comprende todas las actividades de la Bodega de acuerdo con la norma UNE-EN ISO 9001:2008, y la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC, integradas.

El Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria, comprende todos los requisitos de las citadas Normas salvo las exclusiones para la ISO que se mencionan a continuación.

La relación entre los requisitos de la norma ISO 9001:2008 y la documentación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria se expone el **ANEXO 6: TABLA CRUZADA DE REQUISITOS DE LA NORMA ISO 9001:2008**.

Los requisitos de la Norma BRC, con respecto a los procedimientos implementados en este trabajo, se exponen de manera general en el **ANEXO 8.- REQUISITOS DE LA NORMA BRC**

3.2 Exclusiones

La norma ISO permite realizar exclusiones de ciertos requisitos del punto 7 “Realización del Producto siempre y cuando éstos no afecten a la capacidad o responsabilidad para proporcionar productos que cumplan con los requisitos del cliente y legales.”

Se proceden a excluir los siguientes puntos:

Punto 7.5.2.- Validación de los procesos de producción y de la prestación del servicio:

Se excluye este punto ya que nuestros productos se pueden verificar mediante actividades de seguimiento o medición posteriores.

Punto 7.5.4.- Propiedad del cliente: este apartado no nos afecta ya que en ningún momento tendremos artículos propiedad de nuestro cliente en nuestras instalaciones

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 13 de 36
	ISO 9001:2008	

4 GESTIÓN DEL MANUAL DE CALIDAD.

El Manual de Calidad y la Seguridad Alimentaria y la documentación que del mismo se derivan son de obligado cumplimiento para todos los trabajadores de la Bodega, quienes deben velar por su confidencialidad y control, por lo que dispondrán de copias controladas.

4.1 Redacción, gestión y autorización del Manual de Calidad y Seguridad.

El responsable de la confección inicial del Manual de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria (en adelante Manual de Calidad) es el Responsable de Calidad en colaboración con el resto del personal de la empresa. El Gerente es el responsable de que se aplique este Manual y el Responsable de Calidad de su gestión.

La autorización oficial para su validez operativa es dada conjuntamente por el Gerente y el Responsable de Calidad, mediante sus firmas, recogidas en la portada.

4.2 Distribución del Manual.

La distribución del Manual es realizada por el Responsable de Calidad, persona que emite las copias oficiales que entregará a las personas previamente acordadas con el Gerente. Para ello, completa previamente la portada, dándole a cada copia un número y consignando el nombre de la persona asignada a la misma.

Cada copia se entrega personalmente por el Responsable de Calidad a cada una de las personas asignadas, completando la portada, firmando el receptor el acuse de recibo en la misma página del original del Manual de Calidad.

En el caso de revisiones del Manual, sólo se distribuirán las páginas a las que afecte la misma, siendo los receptores los encargados de sustituir, en el manual que obra en su poder, las páginas antiguas por las nuevas. Con el envío de las páginas modificadas se solicitará la devolución al Responsable de Calidad de las páginas obsoletas.

4.3 Revisión del Manual de Calidad y de la Seguridad Alimentaria.

El Responsable de la Calidad y de la Seguridad es el encargado de la revisión del Manual de Calidad. (ANEXO 7). Esta revisión se hará siempre que existan modificaciones en el Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria de la Bodega que así lo aconsejen.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 14 de 36
	ISO 9001:2008	

Cualquier trabajador de la Bodega puede solicitar modificaciones ó revisiones al Responsable de la Calidad y de la Seguridad, el cual, una vez estudiadas, incorporará aquellas que considere precisas previa consulta al Gerente.

Por otro lado, el Manual **será revisado anualmente** para su actualización, si fuese preciso, bajo la responsabilidad del Gerente en una reunión expresa del Comité de Calidad, según procedimiento ***PR-100 Política de Calidad y Planificación Estratégica***

Cada revisión será identificada por un número y la fecha de revisión en el encabezado de página a la derecha. Se **mantendrá un registro** en la portada del Manual de las versiones actualizadas llevadas a cabo.

4.4 Estructura del Manual.

Con el fin de facilitar su comprensión el presente Manual de Calidad sigue el mismo orden que la propia norma, a lo que se añaden los anexos siguientes:

ANEXO 1: DECLARACIÓN DE POLÍTICA DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ANEXO 2: ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA

ANEXO 3: SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

ANEXO 4: MODELO DE UN SISTEMA DE GESTION BASADO EN PROCESOS

ANEXO 5: MAPA DE PROCESOS

ANEXO 6: TABLA CRUZADA DE REQUISITOS DE LA NORMA ISO 9001:2008

ANEXO 7: REPRESENTANTE DE LA DIRECCIÓN EN EL SISTEMA DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

ANEXO 8: REQUISITOS DE LA NORMA BRC EDICIÓN ENERO 2008

El Manual de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria incluye:

- Objeto y campo de aplicación del Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria, incluyendo detalles de exclusiones y su justificación.
- Interacción de procesos: definición y mapa de procesos
- Referencia a los procedimientos documentados, citados a lo largo del Manual.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

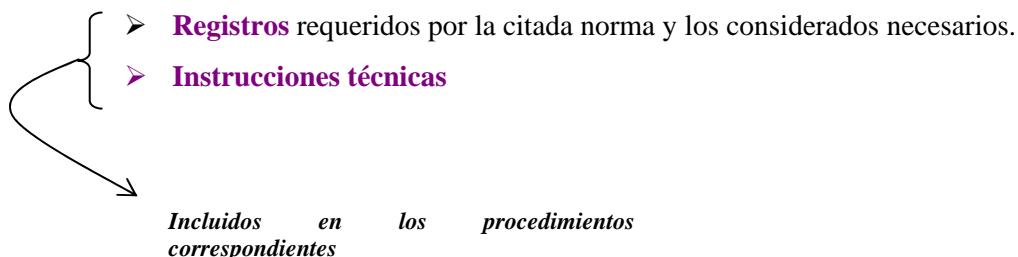
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 15 de 36
	ISO 9001:2008	

4.5 Estructura de la Documentación.

La documentación del Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria, tanto en soporte papel como informático incluye:

- **Manual de Calidad y de la Seguridad Alimentaria.**
- **Procedimientos documentados** requeridos por la Norma ISO 9001:2008, la Norma BRC, así como los que Bodegas Otis Tarda ha considerado necesarios.
 - **Las Normas obligan documentar:**
 1. control de documentos,
 2. control de registros,
 3. auditorías internas,
 4. acciones correctivas,
 5. acciones preventivas y
 6. control de producto no conforme.



4.6 Control de los documentos y registros.

Bodegas Otis Tarda deberá asegurar el control de los documentos y registros del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria. Lo hará mediante los procedimientos:

PR-101 Control de la Documentación y de los Registros

PR-103 Determinación de los Requisitos Legales y Reglamentarios

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 16 de 36
	ISO 9001:2008	

5 RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN.

5.1 Objeto y campo de aplicación

El objeto de este punto quinto de la norma ISO es comprometer a la ALTA DIRECCIÓN en el liderazgo de todos los aspectos del Sistema de Gestión de la Calidad (y de la Seguridad Alimentaria, al integrar el BRC), estableciendo y definiendo sus responsabilidades en la creación, implantación, mantenimiento y revisión del mismo

Este capítulo o punto de las normas es aplicable a las actividades de la Alta Dirección relacionadas con el Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria, siendo el Gerente el responsable de su ejecución.

5.2 Compromiso de la Dirección.

La “Alta Dirección” demostrará con evidencias su compromiso de implementación, desarrollo y Mejora Continua del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria.

- ***Establecer la Política de la Calidad y la Seguridad Alimentaria fijando sus directrices:***
 - Ver **Anexo 1: Política de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria**
- ***Establecer los Objetivos de Calidad y de la Seguridad.***
 - Ver punto 5.5, más adelante.
- ***Realizar las revisiones del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad,***
(de ahora en adelante denominaremos por simplificar al Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria SGC), con objeto de asegurar su conveniencia, adecuación y eficacia continua.
 - Ver punto 5.7, más adelante.
- ***Asegurar la disponibilidad de recursos*** necesarios para implementar y mantener el SGC y mejorar continuamente su eficacia, así como para aumentar la satisfacción del cliente mediante el cumplimiento de sus requisitos.
 - Ver punto 6

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 17 de 36
	ISO 9001:2008	

- *Comunicar la importancia de cumplir los requisitos* del cliente, así como los legales y reglamentarios. La Dirección debe implicar a todos los trabajadores de Bodegas Otis Tarda en la consecución de un vino de calidad.
- Ver punto 5.3.

5.3 *Enfoque al cliente.*

La Alta Dirección asegurará que los requisitos del cliente se determinan y se cumplen para conseguir y aumentar la satisfacción del cliente.

Se deben determinar, revisar y cumplir los requisitos. Todo ello figura en el procedimiento estratégico **PR-208 Gestión Comercial**.

5.4 *Política de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria.*

La Alta Dirección definirá de forma clara la Política de la Calidad y la Seguridad Alimentaria de la Bodega, redactándola y firmándola, comprometiéndose a publicarla.

Dicha Política de la Calidad y la Seguridad, habrá de ser:

- Adecuada al propósito de la bodega, que es suministrar vino de acuerdo con los requisitos de sus clientes sin aceptar ningún compromiso que pueda afectar negativamente a la calidad de su producto.
- Un compromiso de mejora continua del sistema
- Un marco de referencia a la hora de establecer y revisar los objetivos de la calidad.
- Haciéndola entender y siendo transmitida a toda la bodega mediante:
 - Distribución de la documentación del sistema: manual, normas y procedimientos.
 - Formación y toma de responsabilidad de todo el personal de Bodegas Otis Tarda en el conocimiento, comprensión, aceptación y explicación del sistema. También es muy importante la retroalimentación con lo que opina el personal.
 - Exposición pública en lugares visibles de la Política de la Calidad y la Seguridad Alimentaria.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 18 de 36
	ISO 9001:2008	

La política de calidad sufrirá cambios ya que el sistema de gestión y la bodega irán evolucionando y con ellos la Política de la Calidad y la Seguridad de la bodega.

5.5 Planificación

5.5.1 Objetivos de la Calidad.

A partir de la política de calidad y seguridad, la Alta Dirección establece unos objetivos de calidad mensurables y coherentes con ésta.

- Los objetivos generales serán establecidos por la Alta Dirección con periodicidad anual. Se hará junto con la revisión del SGC y en acuerdo con todo el personal.
- El Responsable de Calidad analizará su cumplimiento al finalizar cada período.
- Los objetivos definidos se reflejarán en el **Plan de Acción para los Objetivos de Calidad FR-01-PR-100**.
- El seguimiento de los mismos en el **Acta de Reunión del Comité de Calidad FR-02-PR-100**.

5.5.2 Planificación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.

Ver **Anexo 3**: Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.

La Alta Dirección realiza la planificación del SGC con objeto de satisfacer los requisitos siguientes:

- **Identificación de los procesos necesarios para el SGC.** Estos procesos son los necesarios para las actividades de gestión, la provisión de recursos, la elaboración del vino y las mediciones de los procesos.
- **Determinación de la secuencia e interacción de los procesos.**
- **Determinación de los métodos y criterios necesarios** para asegurar el funcionamiento efectivo y el control de los procesos.
- **Aseguramiento de la disponibilidad de los recursos y de la información** necesaria para apoyar el funcionamiento y el seguimiento de los procesos.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 19 de 36
	ISO 9001:2008	

- La medición, seguimiento y análisis de los procesos y la implantación de las acciones necesarias para lograr los resultados planificados y la mejora continua.

5.6 Responsabilidad, autoridad y comunicación

5.6.1 Responsabilidad y Autoridad.

El Gerente será el responsable, y deberá asegurar que se definen las funciones y sus interrelaciones dentro de Bodegas Otis Tarda, incluidas las responsabilidades y autoridades. Para ello se definen:

- 📄 Organigrama: **Anexo 2** del Manual de Calidad y de la Seguridad Alimentaria.
- 📄 Perfil de cada puesto de trabajo. Ficha de definición del puesto **FR-01-PR-105**.

5.6.2 Representante de la Alta Dirección:

La Gerencia designa al Director Técnico para asumir la responsabilidad y autoridad en:

- 📄 Garantizar que se establezcan, se implanten y mantengan los procesos necesarios del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria.
- 📄 Informar a la Gerencia sobre el rendimiento del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria y de la necesidad de introducir mejoras.
- 📄 Concienciar a todos los niveles de Bodegas Otis Tarda con respecto a los requisitos del cliente.
- 📄 Mantener contacto con partes externas respecto a asuntos relacionados con el Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria.

El documento elaborado se recogerá en el Manual de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria como **Anexo 7. Representante de la Dirección en el Sistema de Gestión de la Calidad** y de la Seguridad Alimentaria.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

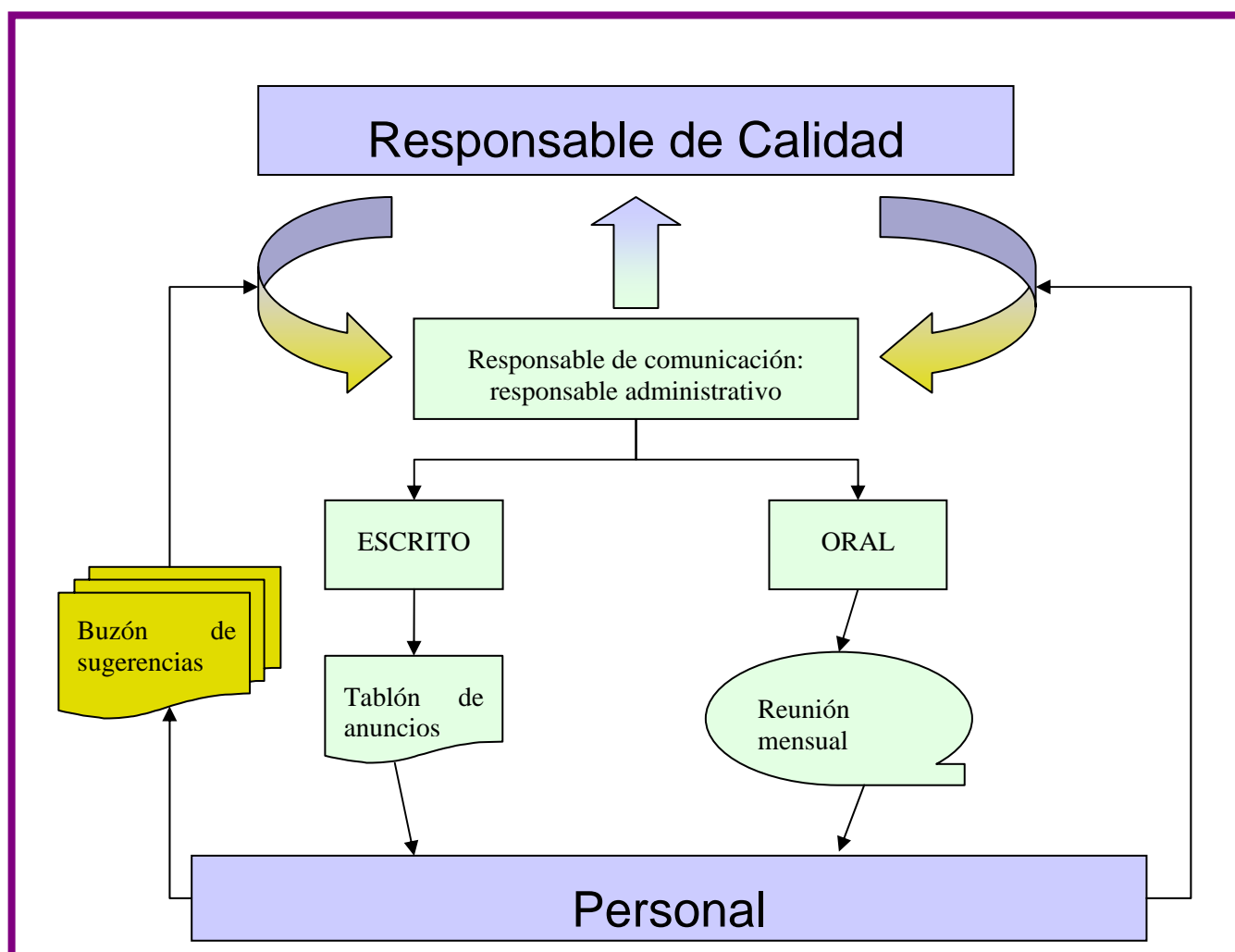
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 20 de 36
	ISO 9001:2008	

5.6.3 Comunicación Interna.

La Gerencia debe asegurar que se establecen los procesos de comunicación adecuados y de que la comunicación se efectúa considerando la eficacia del SGC. Teniendo en cuenta que el personal es poco numeroso en la bodega, no es necesario establecer un procedimiento de comunicación.

La Gerencia determina el siguiente diagrama de comunicación interna de la Bodega, siendo muy importante en él la retroalimentación de opiniones, críticas, etc.



Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 21 de 36
	ISO 9001:2008	

5.7 Revisión del sistema de calidad por la Dirección.

La Alta Dirección realizará anualmente una revisión del SGC en una reunión convocada por la misma con el Responsable de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria, según composición y funcionamiento recogidos en el **PR-101 Política de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria. y Planificación Estratégica**. Durante esta reunión el Gerente aprobará el nuevo Plan de Acción para el año siguiente.

Se emite un **Acta de Reunión del Comité de Calidad y Seguridad FR-02-PR-100**, firmado por la Dirección, que recogerá los resultados de los análisis de todos los puntos críticos, decisiones relacionadas con la mejora de la eficacia del SGC y de sus procesos, así como la necesidad de recursos y acciones relacionadas con la mejora del producto en relación con los requisitos del cliente.

El Acta de Revisión del Sistema de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria será archivada como un registro de calidad.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 22 de 36
	ISO 9001:2008	

6 GESTIÓN DE LOS RECURSOS.

6.1 Objeto y campo de aplicación.

Se pretende lograr la plena eficacia y eficiencia en la utilización de los recursos humanos, materiales y de ambiente de trabajo en Bodegas Otis Tarda.

Los respectivos RESPONSABLES de las diversas áreas son los responsables de la aplicación de este punto 6, cada uno en el ámbito de sus competencias.

6.2 Provisión de recursos.

La Dirección determinará y proporcionará los recursos necesarios para:

- Implementar y mantener el Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria y mejorar continuamente su eficacia.
- Aumentar la satisfacción del cliente mediante el cumplimiento de sus requisitos.

La identificación de recursos necesarios y decisiones de asignación de los mismos se llevarán a cabo en las reuniones al efecto del Comité de Calidad, según composición y funcionamiento recogidos en el ***PR-100 Política de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria y Planificación Estratégica.***

La planificación de las compras se recoge en el proceso ***PR-200 Gestión de compras.***

6.3 Recursos Humanos (RRHH).

La Alta Dirección deberá asegurar la correcta gestión de los RRHH para lograr la integración de las personas en Bodegas Otis Tarda y su colaboración en el logro de la calidad, seguridad y eficacia de sus Procesos y consecución de sus objetivos.

Para ello propiciará la satisfacción de las necesidades, proporcionando formación y concienciando al personal de la importancia de sus actividades u otras acciones que se determinen. Se evalúa la eficacia de las acciones tomadas.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 23 de 36
	ISO 9001:2008	

Se tienen definidos en procedimiento **PR-105 Gestión de Recursos Humanos** los requisitos para la detección de necesidades de formación, plan formativo y evaluación de los trabajadores así como la metodología desde el punto de vista de motivación, satisfacción y competencias.

6.4 Infraestructura.

Bodegas Otis Tarda, determinará, proporcionará, mantendrá y asegurará desde el punto de vista de la seguridad y la legalidad la infraestructura necesaria para lograr la conformidad con los requisitos del producto. Por infraestructura se entiende edificios y espacios de trabajo, maquinaria y servicios de apoyo como el transporte y la comunicación.

Es labor del responsable de mantenimiento asegurar, mediante fichas de mantenimiento, que todo funciona correctamente y que tanto los equipos como toda la infraestructura y espacio de la empresa son adecuados. Esto incluye también el control de reparaciones.

Toda la metodología se recoge en el **PR-205 Procedimiento de Gestión del Mantenimiento, equipos e instalaciones** y en el procedimiento **PR-206 Desarrollo de APPCC**.

6.5 Ambiente de trabajo.

Bodegas Otis Tarda determinará y gestionará el ambiente de trabajo (factores humanos, físicos, higiénicos y legales del entorno).

Toda la metodología se recoge en el **PR-205 Procedimiento de Gestión del Mantenimiento, equipos e instalaciones**, **PR-204 Almacenamiento y Expedición** y **PR-206 Desarrollo del APPCC**.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 24 de 36
	ISO 9001:2008	

7 REALIZACIÓN DEL PRODUCTO.

7.1 Planificación de la realización del producto.

Se trata de definir cómo se llevan a cabo todos los procesos que inciden en la realización del producto, cumpliendo la calidad, seguridad y sus objetivos.

Durante la planificación se ha tenido en cuenta:

- Objetivos de la calidad y requisitos del producto.
- Necesidad de establecer procesos, documentos y de proporcionar recursos específicos
- Las actividades de verificación, seguimiento, inspección etc. para el producto, así como los criterios de aceptación del mismo.
- Los registros necesarios para proporcionar evidencia de que los procesos de realización y el producto cumplen los requisitos

7.2 Procesos relacionados con el cliente.

Bodegas Otis tarda deberá asegurar la identificación y revisión de los requisitos relacionados con el producto y la adecuada comunicación con el cliente para facilitarlo.

7.2.1 Determinación de los requisitos relacionados con el producto.

La bodega tiene definidos los requisitos como siguen:

- Los definidos por la propia empresa.
 - Los especificados por el cliente.
 - Los no especificados por el cliente pero necesarios.
 - Los legales y reglamentarios: ***PR-103 Determinación de los Requisitos Legales y Reglamentarios.***
- } ***PR-208 Gestión Comercial***

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 25 de 36
	ISO 9001:2008	

7.2.2 Revisión de los requisitos relacionados con el producto.

Se establecerá la metodología para poder revisar los requisitos relacionados con el producto antes de comprometerse a suministrarlo al cliente, para asegurarse de que están bien definidos, clarificados y de que tiene capacidad para cumplirlos así como para gestionar los posibles cambios.

PR-208 Gestión Comercial.

7.2.3 Comunicación con el cliente.

La empresa determina unos canales de comunicación eficaces con los clientes para:

- ④ Obtener información sobre el producto.
- ④ Consultas, pedidos, contratos, modificaciones, etc.
- ④ Quejas y reclamaciones.

Ver ***PR-208 Gestión Comercial.***

7.3 Diseño y desarrollo:

7.3.1 Planificación del diseño y desarrollo

Bodegas Otis Tarda deberá asegurar la correcta planificación y control del diseño y desarrollo del producto, recogiendo en el **PR-209 Proceso de definición de la especificación y marca**, **PR 202 Procedimiento de elaboración**, y **PR-208 Procedimiento de gestión de comercial** la metodología para ello.

7.3.2 Elementos de entrada para el diseño y desarrollo

Bodegas Otis Tarda deberá asegurar la correcta definición y documentación de los requisitos previos del diseño y el desarrollo del producto y servicio, recogiendo en el **PR-209 Proceso de definición de la especificación y marca**, la metodología para ello.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 26 de 36
	ISO 9001:2008	

7.3.3 Resultados del diseño y desarrollo

Bodegas Otis Tarda deberá asegurar que los resultados del diseño y desarrollo son proporcionados de tal manera que permitan la verificación respecto a los elementos de entrada y son aprobados por persona autorizada antes de su liberación, recogiendo en el **PR-209 Proceso de definición de la especificación y marca** la metodología para ello.

7.3.4 Revisión del diseño y desarrollo

Bodegas Otis Tarda deberá asegurar las correctas revisiones sistemáticas del diseño y desarrollo en las etapas adecuadas de acuerdo con lo planificado, recogiendo en el **PR-209 Proceso de definición de la especificación y marca** la metodología para ello.

7.3.5 Verificación del diseño y desarrollo

Bodegas Otis Tarda deberá asegurar la correcta verificación del diseño y desarrollo de acuerdo con lo planificado, recogiendo en el **PR-209 Proceso de definición de la especificación y marca**, la metodología para ello.

7.3.6 Validación del diseño y desarrollo

Bodegas Otis Tarda deberá asegurar la correcta validación del diseño y desarrollo de acuerdo con lo planificado, recogiendo en el **PR-209 Proceso de definición de la especificación y marca**, la metodología para ello.

7.3.7 Control de los cambios del diseño y desarrollo

Bodegas Otis Tarda deberá asegurar que se identifican y registran los cambios del diseño y desarrollo, recogiendo en el **PR-209 Proceso de definición de la especificación y marca**, la metodología para ello.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 27 de 36
	ISO 9001:2008	

7.4 Compras.

7.4.1 Proceso de compras.

La bodega define procesos de compras que aseguran que el producto comprado es conforme con los requisitos acordados con el proveedor. Se trata de seleccionar, evaluar y controlar a los proveedores guardando a su vez registros de todas las acciones. Esta metodología se define en PR-200 Gestión de Compras.

En este Procedimiento se recogen la compra de Uva, Vino, Corchos, Barricas, Productos Enológicos y material auxiliar.

7.4.2 Información de las compras.

La información de compras incluye una descripción del producto y de los requisitos para la aprobación del mismo así como de las especificaciones que debe cumplir el proveedor y controles a realizar en recepción.

Queda todo desarrollado en el Procedimiento **PR-200 Gestión de compras**.

7.4.3 Verificación de los productos comprados.

Para garantizar que el producto comprado cumple con los requisitos de compra especificados, el producto es verificado e inspeccionado según se cita en el procedimiento **PR-200 Gestión de Compras**.

7.5 Producción y prestación del servicio.

7.5.1 Control de la producción y de la prestación del servicio.

La bodega tiene planificada y llevará a cabo la producción del producto bajo condiciones controladas, disponiendo de:

- ① Información que describe las características del producto.
- ① Instrucciones de trabajo (IT).
- ① Equipos apropiados.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 28 de 36
	ISO 9001:2008	

④ Actividades de seguimiento y mediación.

④ Dispositivos de seguimiento y medición.

La planificación de la producción está recogida en los procedimientos PR-201 Proceso de Control de Vendimia y el PR-202 Proceso de Elaboración.

También se tendrá que tener en cuenta en este punto el procedimiento PR-206 Desarrollo del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

7.5.2 Validación de los procesos de producción y de la prestación del servicio:

Excluido. Ver punto 3.2.

7.5.3 Identificación y trazabilidad.

La empresa tiene imperativamente que asegurar la identificación y trazabilidad de cada producto a lo largo de todo el sistema productivo: adquisición, elaboración-transformación, almacenamiento, venta y transporte.

7.5.3.1 Identificación:

La correcta identificación del material es la base que permite garantizar que sólo se incorporarán al proceso de producción los materiales indicados en la documentación de trabajo.

Es responsabilidad del Director Técnico y del Responsable de Bodega asegurar que todos los elementos están debidamente identificados de forma correcta de acuerdo con la normativa.

Todos los materiales (productos enológicos, botellas, corchos, barricas etc.) deben estar identificados mediante etiquetas, sellos, troqueles u otros. Si son productos a granel se identificará el continente mediante documentación u etiquetas si se puede.

Durante la permanencia en almacén de los materiales, éstos serán clasificados en grupos homogéneos de acuerdo con su identificación, vigilándose especialmente los que por analogía pudieran confundirse, y de forma particular aquellos cuya trayectoria sea necesario seguir a lo largo de todo el proceso de fabricación, o aquellos con tiempo de vida limitado que requieren especiales características de control.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 29 de 36
	ISO 9001:2008	

Este punto se desarrolla en **PR-203 Embotellado y etiquetado** y **PR-204 Almacenamiento y Expedición**

7.5.3.2 Trazabilidad

Se define trazabilidad como la propiedad que tienen ciertos elementos de poder ser relacionados con sus materiales o componentes de partida a nivel de lote. El Director Técnico es el responsable de definir cuándo un elemento es trazable. ver el procedimiento **PR-207 TRAZABILIDAD**.

Para que el sistema sea efectivo, el alcance de la trazabilidad debe incluir a las tres siguientes áreas principales:

- 🔍 Suministradores, materias primas e ingredientes: **PR-200 Gestión de Compras** y **PR-201 Proceso de Control de Vendimia**
- 🔍 El proceso y los controles realizados: **PR-202 Proceso de Elaboración**, **PR-203 Embotellado y etiquetado** y **PR-204 Almacenamiento y Expedición**
- 🔍 Los distribuidores y clientes: **PR-208 Gestión Comercial**

En cada etapa se generan registros que:

- 🔍 Contienen datos históricos completos de todos los lotes de vino desde la materia prima hasta el producto final.
- 🔍 Permiten determinar las materias primas y productos a granel utilizados.
- 🔍 Permiten conocer los clientes a los que se ha vendido o distribuido el vino.

El tiempo de archivo de los registros será de 15 años desde la fecha de elaboración.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 30 de 36
	ISO 9001:2008	

7.5.4 Propiedad del cliente:

Excluido. Ver punto 3.2

7.5.5 Preservación del producto.

Bodegas Otis Tarda tiene como objetivo, preservar la conformidad del producto, vino, durante el proceso interno y la entrega prevista del mismo. Esta preservación incluye la identificación, manipulación, embalaje, almacenamiento, conservación, rotación de existencias y la entrega final en el destino previsto.

Este punto se recoge en ***PR-203 Embotellado y etiquetado, PR-204 Almacenamiento y Expedición, PR-206 Desarrollo de APPCC y PR-209 Proceso de definición de la especificación y marca.***

7.6 Control de los dispositivos de seguimiento y de medición.

Bodegas Otis Tarda tiene definido un sistema que asegura que todos los equipos de medición y pruebas utilizados en actividades que puedan afectar a la calidad del vino están calibrados, ajustados y contrastados.

PR-205 Procedimiento de Gestión del Mantenimiento, equipos e instalaciones,

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 31 de 36
	ISO 9001:2008	

8 MEDICIÓN, ANÁLISIS Y MEJORA.




Este punto de la norma se refiere , al análisis de los procesos que se definan, obteniendo algo tangible, que podamos medir y así poder definir mejoras a través de estas mediciones que nos permitan una Mejora Continua de los procesos y por tanto del Sistema de Gestión en general.

La bodega establece una metodología de mejora continua del Sistema de Gestión de calidad mediante mediciones, controles, auditorias y análisis de resultados, actuando en consecuencia.

Este capítulo se aplica a todas las actividades de medición, seguimiento, inspección y ensayo, análisis y mejora, incluyendo las técnicas estadísticas.

8.1 Generalidades.

El Responsable de la Calidad y de la Seguridad es la persona que se encarga de la planificación e implementación de los procesos de seguimiento, medición, análisis y mejora necesarios para que:

-  Los vinos que se elaboran y ofertan sean, en todos los casos, conformes con las exigencias que nuestros clientes nos transmiten.
-  El Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad sea conforme y se mantenga vivo y en constante evolución.
-  Gracias al funcionamiento dinámico del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad se esté mejorando continuamente la empresa.

La preocupación por conocer en todo momento el concepto que los clientes tienen de Bodegas Otis Tarda y el deseo de que dicha opinión mejore de forma continua, es lo que ha llevado a la bodega, a un examen del Sistema de Gestión de la Calidad, de los procesos, de los productos y de las causas que ocasionan que algunos vinos no sean conformes. Fruto de este examen se obtienen datos que son analizados con el fin de adoptar las **acciones correctivas** que eliminen las **no conformidades/incidencias** detectadas y las acciones preventivas que eviten que se vuelven a producir consiguiendo de esta forma la **mejora continua** del sistema.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 32 de 36
	ISO 9001:2008	

8.2 Seguimiento y medición.

8.2.1 Satisfacción del cliente.

El Director Comercial es el encargado de realizar el seguimiento de la información relativa a la percepción del cliente con respecto al cumplimiento de sus requisitos por parte de Bodegas Otis Tarda. La metodología adoptada se desarrolla en el **PR-208 Gestión Comercial**.

8.2.2 Auditoria Interna.

Bodegas Otis Tarda deberá asegurar la realización de **auditorías internas** a intervalos planificados para conocer si el Sistema de Gestión de la Calidad cumple los requisitos de la norma UNE-EN ISO 9001:2008 y que ha sido debidamente implantado, actualizado y que funciona eficazmente. Ver el procedimiento **PR-102 Gestión de Auditorías Internas**.

8.2.3 Seguimiento y medición de los procesos.

Para asegurar que los procesos permiten alcanzar los requisitos que los clientes exigen y los objetivos de calidad que tiene Bodegas Otis Tarda, la organización ha desarrollado un método para evaluar éstos de forma continua tomando las medidas oportunas, en caso de necesidad, para corregir las no conformidades que se puedan detectar antes de que éstas puedan influir negativamente en el producto ofertado a los clientes.

La Bodega realiza y tiene determinados unos procesos para el seguimiento y las mediciones (temperaturas, tiempos, cantidades, grados etc.) que se llevan a cabo en los procesos relativos a la vendimia y elaboración: **PR-201 Proceso de Control de Vendimia** y **PR-202 Proceso de Elaboración**.

El resto de procesos son medidos mediante las auditorías internas **PR-102 Gestión de Auditorías Internas**, y las revisiones hechas por la Dirección **PR-101 Control de la Documentación y de los Registros** y **PR-100 Política de Calidad y Planificación Estratégica**.

Cuando no se alcanzan los resultados esperados, se aplica el **PR-104 Gestión de Incidencias, Acciones Correctivas y Preventivas**.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 33 de 36
	ISO 9001:2008	

8.2.4 Seguimiento y medición del producto.

Bodegas Otis Tarda realiza un seguimiento de las características que tienen los vinos para asegurar que cumplen con los requisitos del cliente, legales y propios.

Ver: **PR-201 Proceso de Control de Vendimia y PR-202 Proceso de Elaboración**

PR-104 Gestión de incidencias, Acciones correctivas y preventivas

PR-200 Procedimiento para la gestión de compras

8.3 Control del producto no conforme.

La “**no conformidad**” es el incumplimiento de al menos un requisito. Las acciones que se deben tomar en caso de que surja una no conformidad están desarrolladas en PR-104 Gestión de Incidencias, Acciones Correctivas y Preventivas, PR-201 Proceso de Control de Vendimia, PR-202 Proceso de Elaboración y PR-200 Procedimiento para la gestión de compras con el fin de:

- ④ Eliminar las causas que originan las “no conformidades” detectadas.
- ④ Autorizar su empleo (del producto no conforme), liberación o aceptación con la autorización del cliente, al que se le ha comunicado la no conformidad detectada.
- ④ Tomar las acciones encaminadas a prevenir su empleo en las aplicaciones inicialmente pensadas.
- ④ Verificar los productos que hayan sido corregidos.
- ④ Adoptar medidas de control cuando se ha detectado su presencia (producto no conforme) tras la entrega del producto o una vez se está utilizando.

8.4 Análisis de datos.

Se tiene que asegurar y se asegura la determinación, recogida y análisis de los datos para demostrar la idoneidad y eficacia del Sistema de Gestión de la Calidad y para evaluar dónde se puede mejorar la eficacia del mismo.

Todos los datos obtenidos como consecuencia de la implantación del SGCyS dan una información altamente relevante sobre el funcionamiento del mismo y sobre el estado de la bodega.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 34 de 36
	ISO 9001:2008	

El análisis de dichos datos nos permite estimar:

- ④ La satisfacción de nuestros clientes: **PR-208 Gestión Comercial**
- ④ La conformidad de los productos respecto a los requisitos: **PR-201 Proceso de Control de Vendimia y PR-202 Proceso de Elaboración**
- ④ Las características y tendencias de los procesos y de los productos: **PR-100 Política de Calidad y Planificación Estratégica**
- ④ A los proveedores: **PR-200 Procedimiento para la gestión de compras**

8.5 Mejora

8.5.1 Mejora Continua.

La Mejora Continua de la eficacia del SGCy S se asegura mediante:

- ④ La Política de la Calidad y de la Seguridad.
- ④ El establecimiento y seguimiento de los objetivos de la calidad y seguridad.
- ④ El análisis de resultados de las auditorias de calidad.
- ④ El análisis de los datos.
- ④ Las acciones Correctoras y Preventivas.
- ④ La revisión por la Alta Dirección.

Recogiendo todas las definiciones en el presente **Manual de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria** y aplicando todos los Procedimientos.

8.5.2 Acción Correctiva.

En el procedimiento **PR-104 Gestión de Incidencias, Acciones Correctivas y preventivas** se tiene definida la forma de llevar a cabo las acciones para corregir o eliminar las no conformidades con el objetivo de que no vuelvan a ocurrir.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 35 de 36
	ISO 9001:2008	

Dicho procedimiento incluye:

- ④ El tratamiento eficaz de la reclamaciones de los clientes y de los informes de las no conformidades de los productos
- ④ La investigación de las causas de las no conformidades relativas a los productos, los procesos, el SGCyS y el registro de los resultados de dicha investigación.
- ④ La determinación de las acciones correctivas necesarias para eliminar las causas de las no conformidades.
- ④ La aplicación de controles para asegurar la ejecución de las acciones correctivas y que éstas sean eficaces.

8.5.3 Acción Preventiva.

En el procedimiento **PR-104 Gestión de Incidencias, Acciones Correctivas y Preventivas** y en el procedimiento **PR-206 Desarrollo del APPCC** se define la forma de llevar a cabo las acciones para prevenir o eliminar las causas de las no conformidades potenciales con el objetivo de prevenir su ocurrencia.

Dichos procedimientos incluyen:

- ④ El uso de fuentes de información adecuadas tales como los procesos y las operaciones de trabajo que afectan a la calidad de los productos, los resultados de las auditorías, los registros de la calidad, las reclamaciones de los clientes, para detectar, analizar y eliminar las causas potenciales de las no conformidades.
- ④ La determinación de los pasos necesarios para resolver cualquier problema que requiera acción preventiva. **PR-206 Desarrollo del APPCC.**
- ④ El inicio de las acciones preventivas y la aplicación de los controles para asegurar que éstos son eficaces.
- ④ El envío a la Dirección de las acciones realizadas para su revisión.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 36 de 36
	ISO 9001:2008	

9 ANEXOS

ANEXO 1: DECLARACIÓN DE LA POLÍTICA DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

ANEXO 2: ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA.

ANEXO 3: SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD.

ANEXO 4: MODELO DE UN SISTEMA DE GESTIÓN BASADO EN PROCESOS.

ANEXO 5: MAPA DE LOS PROCESOS.

ANEXO 6: TABLA CRUZADA DE REQUISITOS DE LA NORMA ISO 9001:2008.

ANEXO 7: REPRESENTANTE DE LA ALTA DIRECCIÓN EN EL SISTEMA DE LA GESTIÓN DE LA CALIDAD.

ANEXO 8. REQUISITOS DE LA NORMA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, BRC ed.5

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ANEXO 1. DECLARACIÓN DE LA POLÍTICA DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD.

El concepto de calidad es un instrumento estratégico básico para la competitividad, rentabilidad, supervivencia y desarrollo futuro de nuestra organización, objetivos fundamentales de la misma. La seguridad alimentaria así mismo es también un elemento clave.

La gerencia asume la responsabilidad de crear, implementar y mantener en todos los niveles de la Organización, un Sistema de Gestión de la Calidad (SGC) basado en la aplicación de la Norma UNE-EN ISO 9001:2008, que será reforzado por la Gestión de la Seguridad, basado en la integración dentro de la norma anterior de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC en su quinta edición, manifestando públicamente la importancia y su compromiso de:

- Cumplir con los requisitos de los clientes, reglamentarios y legales.
- Establecer, revisar y actualizar los objetivos de la Organización.
- Disponer y facilitar los recursos necesarios para el funcionamiento del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.
- Trabajar en la Mejora Continua de la Organización y de sus resultados.
- Comunicar y hacer entender la Política de la Calidad y de la Seguridad.
- Revisar periódicamente la Política de la Calidad y de la Seguridad para garantizar su continua adaptación.

En general la Política está basada en los siguientes Objetivos que se exponen a continuación:

1. Nos comprometemos a realizar todas las acciones posibles para mejorar la calidad y seguridad de nuestros productos, con objeto de cumplir satisfactoriamente las expectativas de los clientes y cubrir sus demandas.
2. Nos comprometemos a que nuestros proveedores reciban por sus uvas un precio adecuado, que les garantice un nivel de renta aceptable.
3. Nuestra metodología está basada en la prevención y no en la corrección.
4. Nuestros empleados son nuestros clientes. Satisfaremos sus necesidades.
5. La trazabilidad es cosa de todos: ¡Trabajemos en ella!

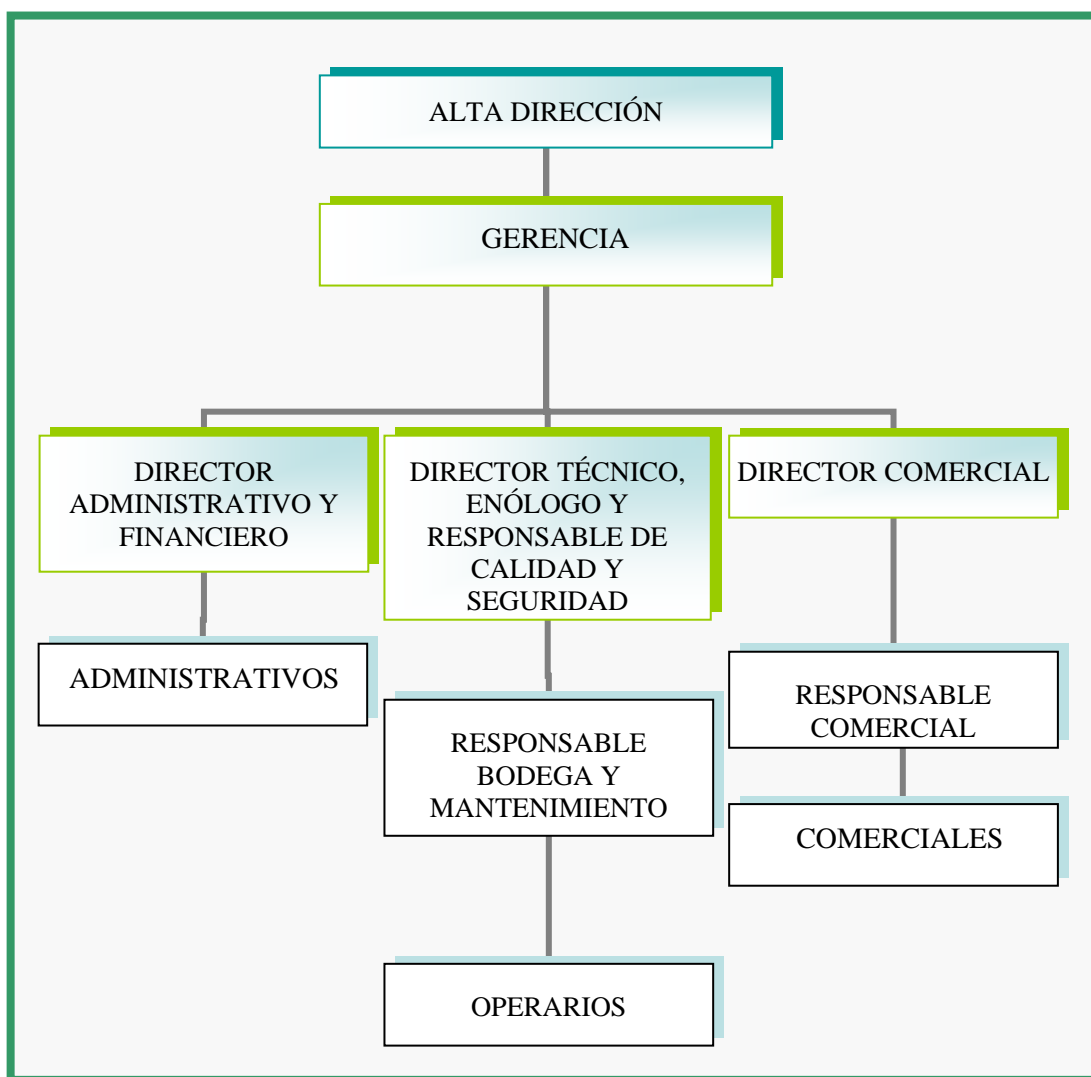
El Gerente,

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5 en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ANEXO 2. ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA.



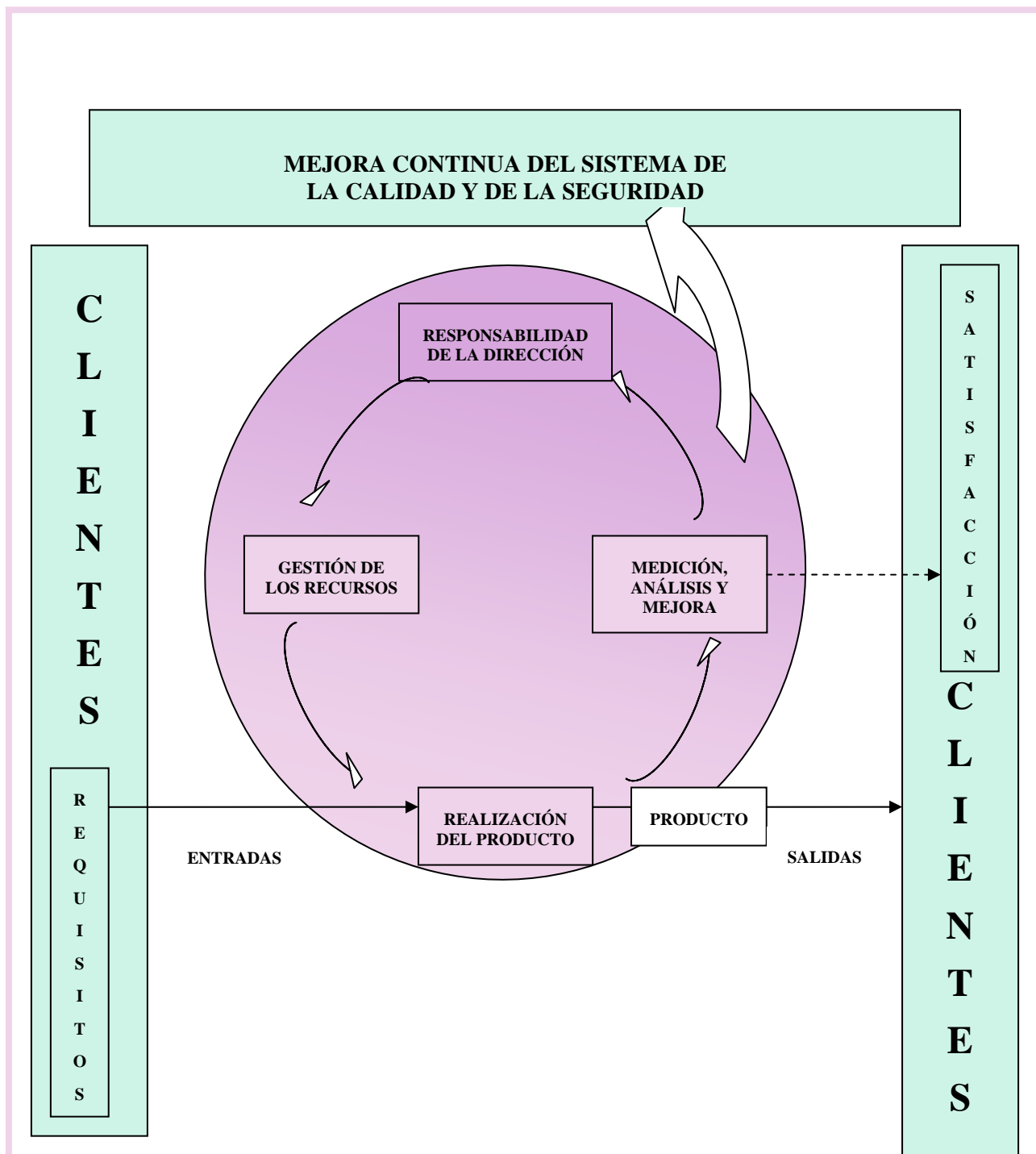
Revisado y aprobado por Gerente

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5 en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ANEXO 4. MODELO DE UN SISTEMA DE GESTIÓN BASADO EN PROCESOS.

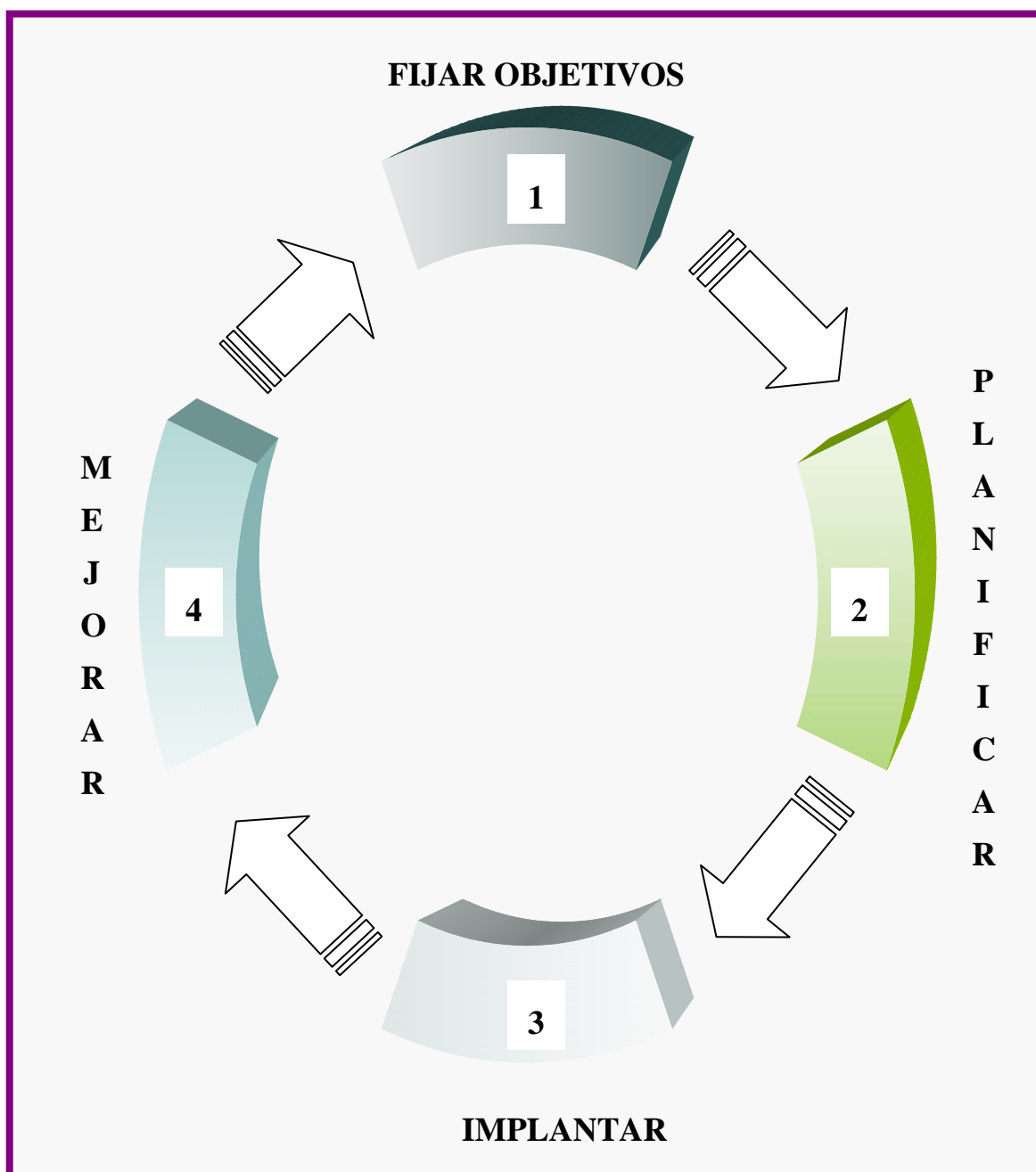


Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5 en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ANEXO 3. SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD.



Se trata de:

1. Comprender y cumplir con los requisitos
2. Considerar los procesos en términos que aporten valor
3. Obtener los resultados del desempeño y eficacia del proceso
4. Mejorar continuamente los procesos con base en mediciones objetivas

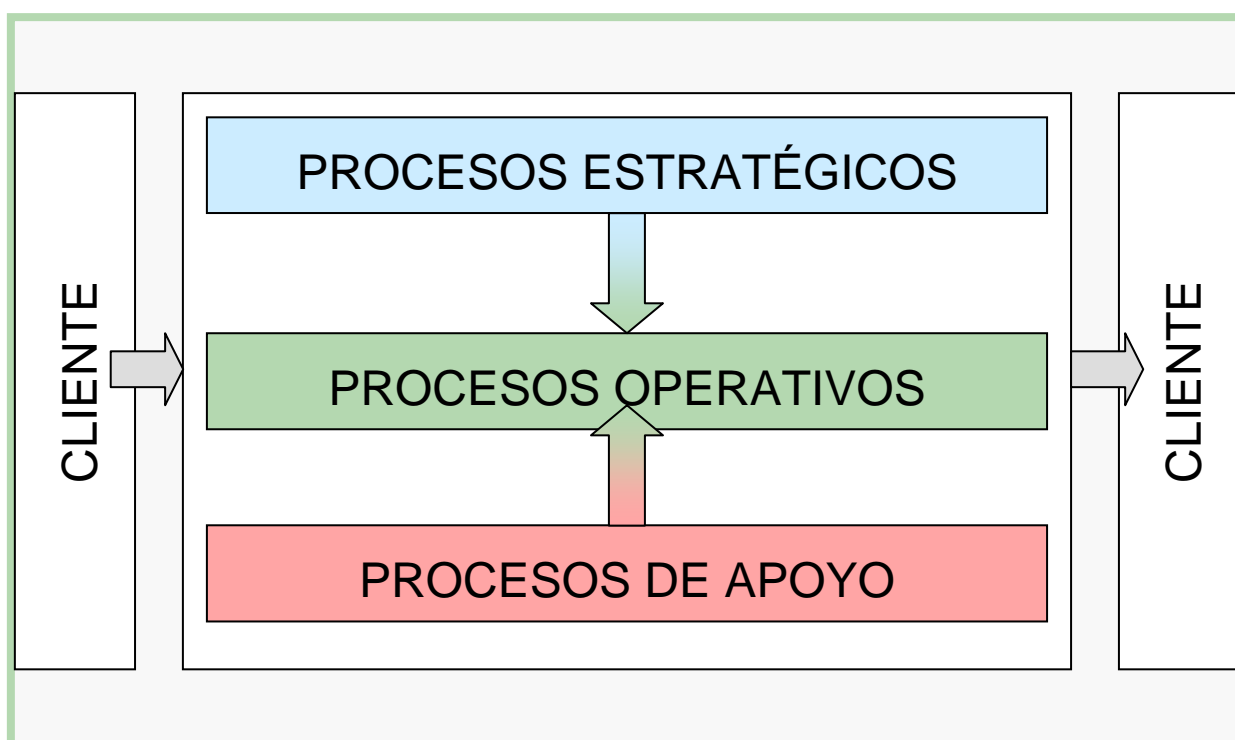
Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5 en BODEGAS OTIS TARDA de Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ANEXO 5. MAPA DE PROCESOS

Una de las necesidades primeras de la Norma ISO es identificar los procesos. La identificación y selección de los procesos debe nacer de la reflexión acerca de las actividades que se desarrollan en la empresa y de cómo interactúan, influyen y se orientan éstas hacia la consecución de los resultados. El mapa de procesos es la representación gráfica de la estructura de procesos que conforman el sistema de gestión.



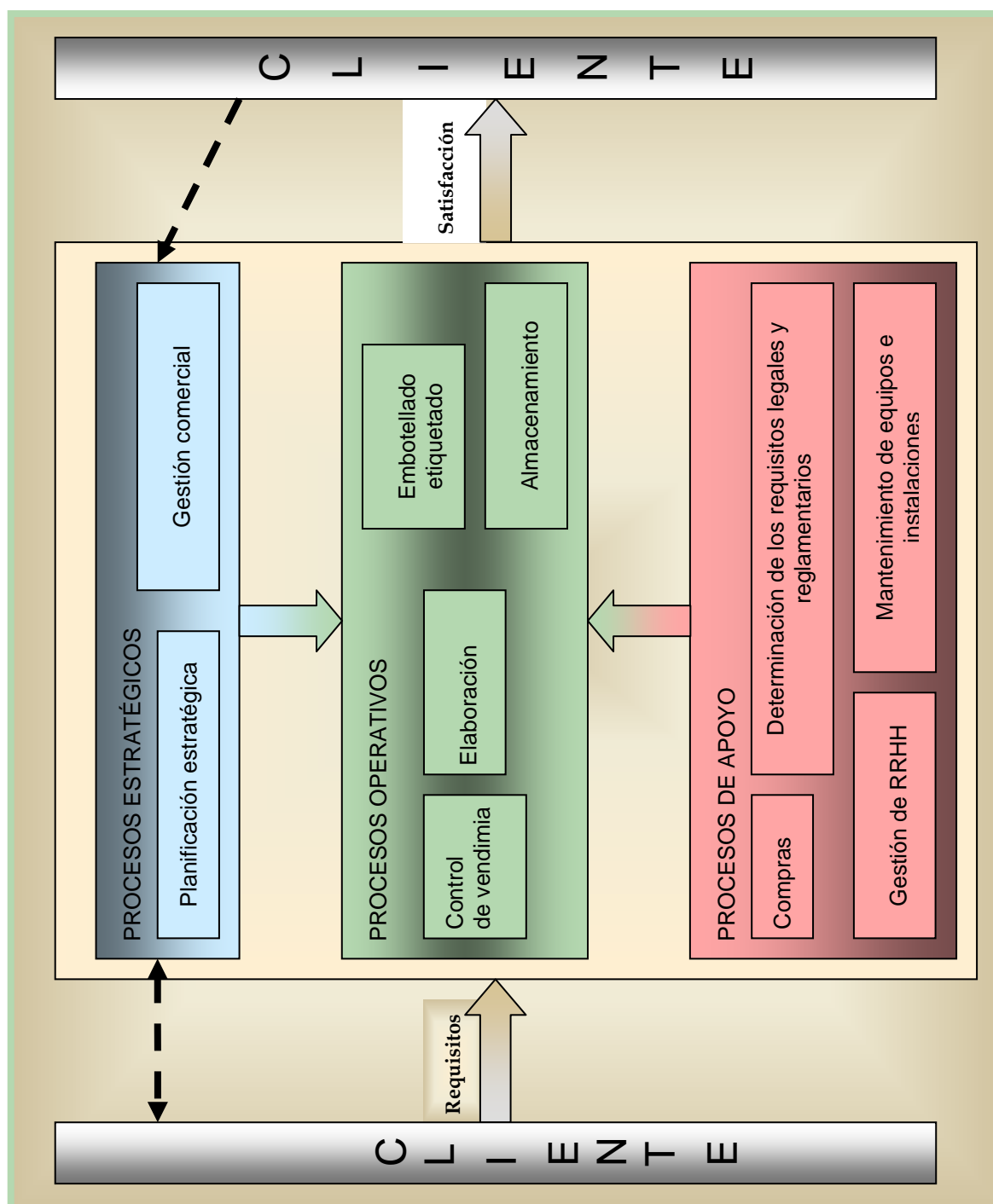
Procesos Estratégicos: son aquellos procesos vinculados al ámbito de las responsabilidades de la dirección y, principalmente, al largo plazo. Son fundamentalmente procesos de planificación y otros que se consideren ligados a factores clave o estratégicos.

Procesos operativos: son aquellos procesos ligados directamente a la elaboración del producto.

Procesos de apoyo: son aquellos procesos que dan soporte a los procesos operativos. Suelen ser procesos relacionados con recursos y mediciones.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5 en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra



 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ANEXO 7. REPRESENTANTE DE LA DIRECCIÓN EN EL SISTEMA DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

El Gerente (como representante elegido por la Alta Dirección), designa como representante suyo y Responsable de la Calidad y de la Seguridad a:

D./Dña. -----

Al objeto de:

- Garantizar que se establezcan, implanten y mantengan los procesos necesarios del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.
- Informar a la Gerencia sobre el rendimiento del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad, y de la necesidad de introducir mejoras.
- Concienciar a todos los niveles de la organización con respecto a los requisitos del cliente.
- Mantener contacto con partes externas respecto a asuntos relacionados con el Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.

El responsable de la Calidad y de la Seguridad tiene responsabilidad, independencia y autoridad delegadas por Gerencia para:

- Gestionar el Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.
- Prevenir las condiciones adversas a la Calidad y de la Seguridad.
- Aclarar y revisar las especificaciones, normas y procedimientos pertinentes
- Asegurar el cumplimiento de todos los requisitos de las especificaciones , normas y procedimientos.
- Inspeccionar, revisar y auditar cualquier actividad relacionada con la calidad con total independencia.
- Identificar los problemas de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria y recomendar, iniciar o facilitar las soluciones.
- Rechazar los productos no conformes.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5 en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

- Detener el proceso de elaboración cuando los requisitos de calidad o seguridad necesarios no sean debidamente cumplidos
- Exigir la realización de las acciones correctivas de las no-conformidades (incidencias)
- Gestionar los documentos y procedimientos correspondientes a sus responsabilidades
- Informar en la Organización de los aspectos relacionados con el Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad
- Concienciar al personal en todos los aspectos relacionados con el Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad

Andosilla, 30 de enero de 2010.

El Gerente,

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5 en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ANEXO 6. TABLA CRUZADA DE REQUISITOS DE LA NORMA ISO 9001:2008

REQUISITOS DE LA NORMA	PROCEDIMIENTO
1.- Objeto y campo de aplicación	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD
1.1.- Generalidades.	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD
1.2.- Aplicación.	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD
2.- Referencias Normativas.	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD
3.- Términos y definiciones.	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD
4.- Sistema de Gestión de la Calidad (sólo título)	
4.1.- Requisitos generales.	MANUAL DE CALIDAD Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
4.2.- Requisitos de la documentación.	PR-101 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y LOS REGISTROS
4.2.1.- Generalidades.	PR-100 POLÍTICA DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD.
4.2.2.- Manual de la calidad.	
4.2.3.- Control de los documentos.	PR-101 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y LOS REGISTROS
4.2.4.- Control de los registros	PR-103 DETERMINACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS
5.- Responsabilidad de la dirección. (sólo título)	
5.1.- Compromiso de la dirección.	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD.
5.2.- Enfoque al cliente.	PR-208 GESTIÓN COMERCIAL
5.3.- Política de la Calidad.	PR-100 POLÍTICA DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD. PR-105 GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS MANUAL DE CALIDAD 5.6.3
5.4.- Planificación.	
5.4.1.- Objetivos de la calidad.	
5.4.2.- Planificación del sistema de gestión de la calidad.	
5.5.- Responsabilidad, autoridad y comunicación.	
5.5.1.- Responsabilidad y autoridad.	
5.5.2.- Representante de la dirección.	
5.5.3.- Comunicación interna.	
5.6.- Revisión por la dirección.	PR-100 POLÍTICA DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD.
5.6.1.- Generalidades.	
5.6.2.- Información para la revisión.	
5.6.3.- Resultados de la revisión.	
6.- Gestión de los Recursos.	
6.1.- Provisión de los recursos.	PR-100 POLÍTICA DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD. PR-200 GESTIÓN DE COMPRAS
6.2.- Recursos humanos.	PR-105 GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS
6.2.1.- Generalidades.	
6.2.2.- Competencia, toma de conciencia y formación	
6.3.- Infraestructura	PR-205 GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES PR-206 DESARROLLO DEL APPCC
6.4.- Ambiente de Trabajo	PR-204 ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN PR-205 GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES PR-206 DESARROLLO DEL APPCC

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5 en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

REQUISITOS DE LA NORMA	PROCEDIMIENTO
7.- Realización del Producto (sólo título)	
7.1.- Planificación de la realización del producto.	PR-201 PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE VENDIMIA PR-202 PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN
7.2.- Procesos relacionados con el cliente. 7.2.1.- Determinación de los requisitos relacionados con el producto. 7.2.2.- Revisión de los requisitos relacionados con el producto. 7.2.3.- Comunicación con el cliente.	PR-208 GESTIÓN COMERCIAL PR-103 DETERMINACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS.
7.3.- Diseño y desarrollo. (sólo título)	
7.3.1.- Planificación del diseño y desarrollo. 7.3.2.- Elementos de entrada para el diseño y desarrollo. 7.3.3.- Resultados del diseño y desarrollo. 7.3.4.- Revisión del diseño y desarrollo. 7.3.5.- Verificación del diseño y desarrollo. 7.3.6.- Validación del diseño y desarrollo. 7.3.7.- Control de los cambios del diseño y desarrollo.	PR-209 PROCEDIMIENTO PARA EL PROCESO DE DEFINICIÓN DE LA ESPECIFICACIÓN Y MARCA
7.4.- Compras. (Sólo título)	
7.4.1.- Proceso de compras. 7.4.2.- Información de las compras 7.4.3.- Verificación de los productos comprados.	PR-200 GESTIÓN DE COMPRAS
7.5.- Producción y prestación del servicio.(sólo título)	
7.5.1.- Control de la producción y de la prestación del servicio. 7.5.2.- Validación de los procesos de la producción y de la prestación del servicio. 7.5.3.- Identificación y trazabilidad. 7.5.4.- Propiedad del cliente 7.5.5.- Preservación del producto.	PR-201 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA. PR-202 PROCESO DE ELABORACIÓN PR-206 DESARROLLO DEL APPCC PR-203 EMBOTELLADO Y ETIQUETADO PR-204 ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN PR-207 TRAZABILIDAD PR-208 GESTIÓN COMERCIAL
7.6.- Control de los dispositivos de seguimiento y medición.	PR-205 GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES PR-206 DESARROLLO DEL APPCC
8.- Medición, Análisis y Mejora. (sólo título)	
8.1.- Generalidades.	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD
8.2.- Seguimiento y medición. 8.2.1.- Satisfacción. 8.2.2.- Auditoría Interna. 8.2.3.- Seguimiento y medición de los procesos 8.2.4.- Seguimiento y medición del producto. 8.3.- Control del producto “no conforme”	PR-208 GESTIÓN COMERCIAL PR-102 GESTIÓN DE AUDITORIAS INTERNAS. PR-201 PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA PR-202 PROCESO DE ELABORACIÓN PR-101 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y DE LOS REGISTROS PR-100 POLÍTICA DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD. PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS. PR-200 PROCEDIMIENTO PARA LA GESTIÓN DE COMPRAS.
8.4.- Análisis de datos.	MANUAL DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5 en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

REQUISITOS DE LA NORMA	PROCEDIMIENTO
8.5.- Mejora (sólo título) 8.5.1.- Mejora Continua 8.5.2.- Acción correctiva 8.5.3.- Acción preventiva	PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS PR-206 DESARROLLO DEL APPCC PR-100 POLÍTICA DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5 en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ANEXO 8. REQUISITOS DE LA NORMA BRC EDICIÓN ENERO 2008

1.- COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO Y MEJORA CONTINUA

BRC Edición enero de 2008	TRABAJO F.C ISO 9001:2008
1.1 El equipo directivo deberá proporcionar los RRHH y financieros para implantar y mejorar los procesos del sistema de gestión de la calidad y el plan de seguridad alimentaria	Puntos 4, 5 y 6 de la ISO
1.2 El equipo directivo deberá establecer unos canales de comunicación e información fluidos con los dep. responsables de supervisar el cumplimiento de la Norma BRC, que deberán informar periódicamente sobre la eficacia de dicho cumplimiento	
1.3 El e.d. deberá asegurarse de que se fijan objetivos de calidad, y de que se documentan, controlan y revisan.	Manual de calidad y de la Seguridad, y anexos
1.4.- El equipo directivo deberá asegurarse de que existe un proceso para identificar y abordar cualquier problema de seguridad o legalidad a nivel estratégico.	
1.5.- El e.d. deberá ser responsable del proceso de revisión.	Procedimientos 206,105,104,102, 101 y100 del TFC
1.6.- El proceso de revisión se hará a intervalos planificados, como mínimo una vez al año.	
1.7.- El proceso de revisión deberá incluir una evaluación de: auditorias internas, documentos, indicadores de la actuación de los clientes, reclamaciones, acciones correctivas y preventivas, revisiones del APPCC, desarrollos científicos, necesidades de recursos.	
1.8.- Registros de las revisiones.	
1.9.- Medidas y decisiones en la revisión se han de comunicar al personal apropiado.	
1.10.- Hay que tener la edición vigente de la norma BRC	Se tiene. Y los requisitos son los que estamos indicando
1.11.- La certificación se ha de mantener, y renovar por cada revisión	

2.- PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. APPCC

BRC Edición enero de 2008 Se obvian los puntos que coinciden con el PR-206, y se ponen los que no coinciden	TRABAJO F.C ISO 9001:2008
2.1.- El equipo de seguridad alimentaria APPCC del Codex Alimentarius. Paso 1.	Procedimientos 206, 105 principalmente
2.1.1.- El plan de APPCC lo desarrollará y gestionará un equipo multidisciplinar de seg. Alimentaria,...	
2.1.2.- Este equipo designará a un líder.	
2.1.3.-Se deben mantener registros...	
2.1.4.- Equipo directivo, comprometido con el APPCC.	
2.2- Descripción del producto. Codex Alimentarius paso 2	
2.2.1.- El equipo de seguridad definirá los productos y procesos	
2.2.2.- Toda la información necesaria para llevar a cabo el análisis de peligros se recopilará, conservará, documentará y actualizará....	
2.2.3.- Descripción completa de los productos, incluyendo información relevante sobre seguridad alimentaria	

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

2.3.- Identificación del uso previsto.	
2.3.1.- Requisitos: describir el uso que el cliente quiere dar al producto, definiendo los grupos de consumidores objetivo, e incluyendo la idoneidad del producto para grupos vulnerables de la población, tales como niños, ancianos o personas que sufran alergias	Procedimiento 206, 205 Y 209
2.4.- Elaboración de un diagrama de flujo de procesos. Codex paso 4	Procedimientos 206, 105 y 209
2.4.1.- Se deberá elaborar un diagrama de flujo para cada producto, categoría de productos ó proceso....	
2.5.- Verificación del diagrama de flujo de procesos. Codex paso 5	
2.5.1.- El equipo de seguridad del APPCC deberá verificar la precisión de los diagramas de flujo realizando auditorias de las instalaciones y llevando un control de las mismas....	
2.6.- Enumeración de todos los riesgos potenciales relacionados con cada etapa del proceso, realización de un análisis de riesgos y consideración de las medidas previstas para controlar los riesgos identificados. Codex, paso 6, principio 1.	
2.6.1.- El equipo de seguridad alim. APPCC debe confirmar el alcance del APPCC e identificar y registrar los riesgos potenciales..... ello incluirá los riesgos presentes en las materias primas, aquellos introducidos durante el proceso o que hayan sobrevivido a las etapas del proceso, y los riesgos alérgenos...	
2.6.2.- Se debe realizar un análisis de riesgos para identificar cuales se deberán prevenir, eliminar o reducir hasta niveles aceptables	
2.6.3.- Hay que considerar las medidas de control que son necesarias para prevenir, eliminar o reducir el peligro hasta unos niveles aceptables en el producto terminado.	
2.7.- Determinación de los Puntos de Control Críticos (PCC) Codex 7 principio 2	
2.7.1.- Para cada peligro que requiera ser controlado, se deberán revisar los puntos de control para identificar aquéllos que resulten críticos. Para ello hay que aplicar un enfoque lógico, que podrá conseguirse mediante el árbol de decisiones. Los PCC serán los puntos de control que resulten necesario para prevenir, eliminar, o reducir un peligro para la seguridad alimentaria hasta unos niveles aceptables...	
2.8.- Establecimiento de límites críticos para cada PCC Codex 8, principio 3	
2.8.1.- Para cada PCC se definirán unos límites críticos apropiados a fin de determinar claramente si el peligro está o no bajo control. Siempre que sea posible los límites críticos deberán ser medibles. Se documentan..	
2.8.2.- Los límites subjetivos han de ser muy claramente establecidos.	
2.8.3.- Hay que validar cada PCC, con las pruebas documentadas.	
2.9.- Establecimiento de un sistema de vigilancia para PCC Codex 9 principio 4.	
2.9.1.- Se establecerá un sistema de vigilancia.	
2.9.2.- Cada PCC definido deberá estar bajo control. El sistema de vigilancia permite conocer si un PCC deja de estar bajo control.	
2.9.3.- Habrá registros de esta vigilancia. Deberán estar firmados por la persona responsable de la vigilancia. Incluirá fecha y el resultado de las mediciones.	
2.10.- Establecimiento de un plan de acciones correctivas. Codex 10, principio 5	
2.10.1.- Especificar y documentar las acciones correctivas....	
2.10.2.- Se establecerán y conservarán los procedimientos para la manipulación adecuada de productos potencialmente peligrosos a fin de que pueda garantizarse que éstos no salen de fábrica hasta que se haya confirmado que son adecuados para su salida al mercado	
2.11.- Establecimiento de procedimiento de verificación. Codex 11, principio 6	
2.11.1.- Se deberán establecer procedimientos de verificación para verificar que el APPCC es eficaz.	
2.11.2.- Resultados se deberán verificar y comunicar al equipo de APPCC	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5 en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

2.12.- Documentación y conservación de registros del APPCC	
2.12.1.- Deberá ser tal que permita asegurar la implantación y mantenimiento de los controles APPCC.	
2.13.- Revisión del plan APPCC.	
2.13.1.- El equipo de APPCC se debe cerciorar de que dispone de los procedimientos para revisar el plan de APPCC antes de que se produzca ningún cambio que pueda afectar a la seguridad de los productos	
2.13.2.- El plan se ha de revisar al menos una vez al año	

3.- EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

BRC Edición enero de 2008	TRABAJO F.C ISO 9001:2008
3.1.- Política de la calidad y seguridad alimentaria	Punto 4, 5, 6, 7, 8, de la norma ISO Procedimientos 100, Manual de calidad, 101, 102, 104, 207 y 206
3.2.- Manual de la calidad y seguridad alimentaria	
3.3.- Estructura organizativa, responsabilidad y equipo de gestión	
3.4.- Revisión contractual y enfoque al cliente	
3.5.- Auditoría interna	
3.6.- Compras: aprobación y seguimiento de la actuación de proveedores	
3.7.- Requisitos generales de documentación	
3.8.- Acciones correctivas y preventivas	
3.9.- Trazabilidad	
3.10.- Gestión de reclamaciones	
3.11.- Gestión de incidentes, retirada de productos y recuperación de productos.	

4.- NORMAS RELATIVAS A LAS INSTALACIONES

BRC Edición enero de 2008 (Algunos apartados de este punto apenas están contemplados en la ISO y son requeridos por el BRC y a veces también por el Plan APPCC.)	TRABAJO F.C ISO 9001:2008
4.1.- Normas relativas al exterior de las instalaciones.	Procedimientos 106, 204, 205, 206. De la ISO apenas toca los puntos 6.3 y 6.4 7.5.1, 8.2.2, 8.2.3 y 8.2.4 El 4.2.4 de forma indirecta
4.2.- Seguridad.	
4.3.- Normas relativas al interior de las instalaciones.	
4.4.- Servicios.	
4.5.- Equipos.	
4.6.- Mantenimiento.	
4.7.- Instalaciones para el personal.	
4.8.- Control de la contaminación química y física de los productos.	
4.9.- Limpieza e higiene.	
4.10.- Residuos y eliminación de residuos.	
4.11.- Control de Plagas.	
4.12.- Almacenamiento y transporte.	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5 en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

5.- CONTROL DEL PRODUCTO.

BRC Edición enero de 2008	TRABAJO F.C ISO 9001:2008
5.1.- Diseño y desarrollo del producto	Procedimientos 203, 204, 205, 206, 208 y 209.
5.2.- Requisitos para la manipulación de materiales específicos: materiales que contengan alérgenos y materiales de identidad preservada.	
5.3.- Detección de cuerpos extraños.	
5.4.- Envasado del producto.	
5.5.- Inspección y análisis del producto.	
5.6.- Control de los productos no conformes.	
5.7.- Expedición del producto.	

6.- CONTROL DE PROCESOS


BRC Edición enero de 2008	TRABAJO F.C ISO 9001:2008
6.1.- Control de las operaciones.	Procedimientos 203, 204, 205, 206, 208
6.2.- Cantidad control de peso, volumen y número de unidades.	
6.3.- Calibración y control de los dispositivos de medición y vigilancia.	

7.- PERSONAL

BRC Edición enero de 2008	TRABAJO F.C ISO 9001:2008
7.1.- Formación.	Procedimientos 105, 205, 206.
7.2.- Acceso y desplazamientos del personal.	
7.3.- Higiene personal.	
7.4.- Revisiones médicas.	
7.5.- Ropa de protección	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5 en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 8
	PR-100 POLÍTICA DE LA CALIDAD, SEGURIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA	


PR-100 POLÍTICA DE LA CALIDAD, SEGURIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA.

Nº COPIA	FECHA	PERSONA/DPTO	FIRMA

Modificaciones respecto a la edición anterior	
Anotar modificaciones	
Elaborado y revisado por:	Aprobado por:
Firma y fecha	Firma y Fecha

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 8
	PR-100 POLÍTICA DE LA CALIDAD, SEGURIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA	

INDICE

1	OBJETO Y ALCANCE.	3
2	DESCRIPCIÓN.....	4
2.1	Definición de la Política de la Calidad y de la Seguridad.	4
2.2	Objetivos de la Calidad y de la Seguridad.....	4
2.3	Revisión del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.....	5
2.4	Mejora Continua.	6
2.4.1	Identificación de las oportunidades de mejora.	6
2.4.2	Tratamiento de la Mejora Continua.....	6
2.4.3	Implantación de la acción de mejora.	7
2.5	Indicadores.....	7
3	FORMULARIOS Y ANEXOS APLICABLES.	8

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 8
	PR-100 POLÍTICA DE LA CALIDAD, SEGURIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA	

1 OBJETO Y ALCANCE.

El objeto de este procedimiento es el de definir las pautas a seguir para el despliegue de la Política de la Calidad y de la Seguridad a toda la empresa, así como definir de forma clara las directrices relativas a los objetivos de la Calidad y de la Seguridad y a la planificación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad, y las directrices relativas a la planificación estratégica del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.


Para lograr esto, se antoja imprescindible el diseñar y constituir un Comité de la Calidad y de la Seguridad que será el encargado de controlar y supervisar el funcionamiento del sistema así como de tomar decisiones para garantizar la mejora continua del mismo.

El desarrollo de este Comité se encuentra plasmado en el **Anexo 1** denominado **Comité de la Calidad y de la Seguridad**.

Este procedimiento es aplicable a todo el personal de la Bodega y a todas las actividades desarrolladas por ella.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 8
	PR-100 POLÍTICA DE LA CALIDAD, SEGURIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA	

2 DESCRIPCIÓN

2.1 Definición de la Política de la Calidad y de la Seguridad.

La Dirección en el marco de la estrategia de la empresa, define una política de la Calidad y de la Seguridad coherente con las directrices principales de la organización. Dicha política se establece en el **Manual de la Calidad y de la Seguridad**, y se establece en el **Anexo 1 Declaración de la Política de la Calidad y de la Seguridad**.

La política debe ser difundida en Bodegas Otis Tarda, entendida y conocida por todas las personas que componen la empresa. Para ello se establecerán métodos que aseguren su difusión.

La política de Calidad y de la Seguridad es susceptible de cambios ya que, así como evoluciona una empresa, evoluciona su política. La política, como mínimo será revisada por la Dirección anualmente, junto con la revisión del sistema de la Calidad y de la Seguridad.

2.2 Objetivos de la Calidad y de la Seguridad.

Es a partir del diseño de la Política de la Calidad y de la Seguridad que la dirección es capaz de establecer unos objetivos de Calidad y de la Seguridad medibles y coherentes con la Política.


La dirección establece los objetivos como mínimo con carácter anual, junto con la revisión del sistema de Calidad y de la Seguridad y en común acuerdo con todas las áreas de la empresa y todos los procesos que se consideren importantes y/o de carácter crítico..

La Dirección aprueba para cada uno de los objetivos definidos, el **Plan de Acción para los Objetivos de la Calidad y de la Seguridad, FR-01-P-100**.

El responsable del seguimiento mide con la periodicidad establecida, el grado en el que se está alcanzando el objetivo. Este seguimiento queda reflejado en el **Acta de Reunión del Comité de la Calidad y de la Seguridad FR-02-PR-100**.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 8
	PR-100 POLÍTICA DE LA CALIDAD, SEGURIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA	

2.3 *Revisión del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.*

La dirección realiza una Revisión del Sistema de gestión de la Calidad y de la Seguridad con objeto de asegurarse que el sistema está eficazmente implantado, citando para ello al comité de la Calidad y de la Seguridad al menos una vez al año

Durante cada reunión se aprobará el nuevo **Plan de Acción para los Objetivos de la Calidad y de la Seguridad FR-01-PR-100**.

Se emitirá un **Acta de reunión del Comité de Calidad y de la Seguridad FR-02-PR-100** firmado por la Dirección que recogerá los resultados del análisis de todos los puntos, decisiones relacionadas con la mejora de la eficacia del Sistema y de sus Procesos, así como la necesidad de recursos y acciones relacionadas con la mejora del producto en relación con los requisitos del cliente.


El **Acta de reunión del Comité de la Calidad y de la Seguridad FR-02-PR-100** es archivada como un Registro de Calidad y de la Seguridad.

Durante estas revisiones se analizarán como mínimo los siguientes puntos:

- ☒ El estado general del Sistema: estado de la documentación y de la implantación
- ☒ Grado de alcance de los objetivos de Calidad y de la Seguridad previstos para ese año y definición de los objetivos para el año siguiente.
- ☒ Informes de Auditorías Internas: revisión de las desviaciones detectadas, acciones tomadas y su resultado.
- ☒ Resultados de actividad de seguimiento y medición de procesos.
- ☒ Reclamaciones y no conformidades.
- ☒ Costes derivados de la no calidad.
- ☒ Acciones correctivas y preventivas tomadas.
- ☒ Satisfacción del cliente
- ☒ Actividades formativas.
- ☒ Evaluación de proveedores.
- ☒ Recomendaciones para la mejora de la eficacia.
- ☒ Posibles cambios que podrían afectar al Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 8
	PR-100 POLÍTICA DE LA CALIDAD, SEGURIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA	

2.4 Mejora Continua.

2.4.1 Identificación de las oportunidades de mejora.

La identificación de las oportunidades de mejora puede realizarse mediante las siguientes vías:

- Reuniones trimestrales del Comité de la Calidad y de la Seguridad. Se rellenará el Acta de reunión del comité de la Calidad y de la Seguridad FR-02-PR-100. No todas las tareas tienen por que ser revisadas en cada una de las reuniones.
- Sugerencias del personal transmitidas a la Dirección o al superior más inmediato.
- Revisión del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad: seguimiento de clientes, análisis de datos, resultados de auditorías etc.

2.4.2 Tratamiento de la Mejora Continua.

Una vez identificadas las oportunidades de mejora se definirá:


- El objetivo de la mejora.
- Las acciones a realizar a partir de fijar este objetivo.
- Los recursos necesarios para realizar este objetivo.
- Quién estará al frente de llevar a cabo la mejora.
- El plazo de ejecución.
- Periodicidad de las revisiones de la acción
- Los Indicadores asociados.

De todas las actividades que se lleven a cabo habrá que abrir un registro (es decir documentarlo) documental para comprobar el avance y efectividades de las mismas.

Ver: **Control de acciones de mejora FR-03-PR-100**

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 8
	PR-100 POLÍTICA DE LA CALIDAD, SEGURIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA	

2.4.3 Implantación de la acción de mejora.

Como ha quedado claro en el punto anterior, se establecerá un plazo de revisión de cada acción de mejora con el fin de comprobar si es efectiva, el resultado obtenido y su coste. Con ello se permitirá interrumpir la acción de mejora si por cualquier causa se determinara que no es viable bien por motivos técnicos, materiales o económicos.

Las acciones de mejora son aprobadas por la Dirección y las revisiones también son revisadas por la misma.

2.5 Indicadores.

Cada proceso es controlado mediante *indicadores* que se establecen por la Dirección y recogidos en el ***Plan de Indicadores de Procesos FR-04-PR-100***


El presente proceso se controlará mediante la medición de los siguientes indicadores:

- ◆ Incumplimiento de la política de Calidad y de la Seguridad.
- ◆ Incumplimiento de los objetivos de la Calidad y de la Seguridad.
- ◆ Falta de revisión del sistema o revisión deficiente.
- ◆ Acciones de mejora incumplidas.

Estos indicadores se recogerán el ***FR-05-PR-100 INFORME DE LOS INDICADORES DEL PROCESO DE POLÍTICA DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA.***

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 8
	PR-100 POLÍTICA DE LA CALIDAD, SEGURIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA	

3 FORMULARIOS Y ANEXOS APLICABLES.

FR-01-PR-100 Plan de Acción para los Objetivos de Calidad y de la Seguridad

FR-02-PR-100 Acta de reunión del Comité de Calidad y de la Seguridad

FR-03-PR-100 Control de acciones de Mejora

FR-04-PR-100 Plan de Indicadores de Procesos

FR-05-PR-100 Informe de los indicadores del proceso de política de Calidad y de la Seguridad y planificación estratégica.

ANEXO 1 Comité de Calidad y de la Seguridad

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PR-100 POLÍTICA DE LA CALIDAD, DE LA SEGURIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ANEXO 1. COMITÉ DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD

COMPOSICIÓN

El comité de Bodegas Otis Tarda estará constituido por:

- El gerente que a su vez es el Presidente del Comité.
- El Director Técnico que a su vez es Director de las reuniones del Comité.
- El Bodeguero.

COMETIDO.

Su cometido es el de controlar periódicamente el funcionamiento y los resultados de la aplicación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad, adoptando las acciones correctivas y preventivas pertinentes para optimizar la gestión y lograr la mejora continua del Sistema así como el cumplimiento de los objetivos.

FUNCIONAMIENTO:

- **Reuniones Trimestrales: análisis de los resultados del trimestre anterior.**

Orden del día:

- 1) Revisión de los acuerdos de la sesión anterior.
- 2) Análisis de productos no conformes y reclamaciones/devoluciones
- 3) Análisis de la situación de las acciones correctivas y preventivas derivadas de informes de productos no conformes, de informes de no conformidades externas y de auditorías internas.
- 4) Seguimiento y control de objetivos, indicadores, etc.
- 5) Identificación y suministro de recursos necesarios.(humanos, formativos, materiales...)
- 6) Adopción de acuerdos.
- 7) Redacción del acta con los temas tratados y los acuerdos adoptados.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria según la Norma UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	PR-100 POLÍTICA DE LA CALIDAD, DE LA SEGURIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

- **Reuniones anuales: revisión del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.**


Orden del día:

- 1) Seguimiento y control de revisiones anteriores del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad
- 2) Análisis de productos no conformes y reclamaciones/devoluciones del año anterior.
- 3) Análisis de resultados de auditorías.
- 4) Análisis de la situación de las acciones correctivas y preventivas del año anterior.
- 5) Análisis del funcionamiento de los Procesos.
- 6) Análisis de resultados: satisfacción de clientes; resultados operativos y económicos.
- 7) Seguimiento y control de objetivos e indicadores.
- 8) Seguimiento y control del Plan de Formación.
- 9) Identificación y suministro de recursos necesarios.
- 10) Planificación de auditorías internas.
- 11) Revisión del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad y actualización si procede, consecuencia de la información anterior: Manual de Gestión de la Calidad y Seguridad, Manual de Procedimientos, Instrucciones Técnicas, etc. (REVISIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN)
- 12) Adopción de acuerdos para la mejora del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad, de los Procesos y de los Productos.
- 13) Redacción del acta con los temas tratados y los acuerdos adoptados.

Firmado por el Gerente:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria según la Norma UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"


Alumno: Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE ACCIÓN PARA LOS OBJETIVOS DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD. FR-01-PR-100	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

FECHA:		Número de plan:			
OBJETIVO:					
PROCESO:			Responsable del proceso:		
DESPLIEGUE DE OBJETIVOS					
Acciones	Responsable	Plazo	Recursos	Indicadores	Periodicidad de Seguimiento

Elaborado por: Fecha: Firma:	Aprobado por: Fecha: Firma:
---	--

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ACTA DE REUNIÓN DEL COMITÉ DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD FR-02-PR-100	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	

FECHA:	Número de registro:
--------	---------------------

<input type="checkbox"/> Reunión del Comité de Cal. y Seg.	<input type="checkbox"/> Revisión del Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad. RS
--	---

- ☐ **REVISAR LA POLÍTICA DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD** (Sólo RS)

--

- ☐ **ESTADO DE OBJETIVOS ESTABLECIDOS:** revisar el Plan de Acción para los Objetivos de Calidad y de la Seguridad FR-01-PR-100.

--


- ☐ **DESPLIEGUE Y PLANIFICACIÓN DE NUEVOS OBJETIVOS:** elaborar el nuevo Plan de Acción para los Objetivos de Calidad y de la Seguridad FR-01-PR-100

--

- ☐ **REVISIÓN DEL MAPA DE PROCESO** (Sólo en RS)

- ☐ **SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DE PROCESOS:** Comprobar si se han alcanzado los objetivos: ver el Plan de Indicadores de Proceso FR-04-PR-100

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	ACTA DE REUNIÓN DEL COMITÉ DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD FR-02-PR-100	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	

- ☐ **ESTADO DE LA DOCUMENTACIÓN** (Sólo en RS): comprobar que las ediciones vigentes de los documentos distribuidos coinciden con las de los registros *Documentación en vigor* y *Formatos en vigor*


- ☐ **ANÁLISIS DE LA EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN** (Sólo en RS): Ver el FR-01-PR-105 FICHA DE DEFINICIÓN DE PUESTO DE TRABAJO

- ☐ **NO CONFORMIDADES, ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS:** Revisar FR-03-PR-104 INFORME DE ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS si están abiertas o cerradas las acciones. En el caso de RS hay que revisar todos los registros para detectar oportunidades de mejora FR-01-PR-104 INFORME DE INCIDENCIAS y FR-02-PR-104 LISTADO DE ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS

- ☐ **EVALUACIÓN CONTINUA DE PROVEEDORES** (Sólo en RS): los proveedores deben cumplir con todos los requisitos especificados en el pedido. Se recogen aquí las diferencias si las hay.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

	ACTA DE REUNIÓN DEL COMITÉ DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD FR-02-PR-100	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	


- ☐ **INFORME DE AUDITORÍA INTERNA**: se revisan las desviaciones detectadas, las decisiones tomadas al respecto y los resultados de las mismas.

- ☐ **SATISFACCIÓN DEL CLIENTE** (Sólo en RS): ver el FR-10-PR-208 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE GESTIÓN COMERCIAL

Observaciones:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra


 OTIS TARDA	ACTA DE REUNIÓN DEL COMITÉ DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD FR-02-PR-100	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Conclusiones (Sólo en RS): tras haber revisado todos los puntos anteriores, se deben anotar todas las decisiones y acciones relacionadas con:

- ❖ La mejora de la eficacia del sistema de gestión de la Calidad y de la Seguridad y sus procesos
- ❖ La mejora del producto en relación con los requisitos del cliente
- ❖ Necesidades de recursos

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

	ACTA DE REUNIÓN DEL COMITÉ DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD FR-02-PR-100	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Elaborado por:

Fecha

Firmas:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	CONTROL DE ACCIONES DE MEJORA FR-03-PR-100	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

FECHA:		Número de registro:	
MEJORA			
PROCESO			
ACCIÓN A REALIZAR			
INDICADOR/ES			
PLAZO DE EJECUCIÓN			
FRECUENCIA DE REVISIONES			
RESPONSABLE SEGUIMIENTO			

MEJORA			
PROCESO			
ACCIÓN A REALIZAR			
INDICADOR/ES			
PLAZO DE EJECUCIÓN			
FRECUENCIA DE REVISIONES			
RESPONSABLE SEGUIMIENTO			
Elaborado por:		Aprobado por:	
Fecha:		Fecha:	
Firma:		Firma:	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE INDICADORES DE PROCESO FR-04-PR-100	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

FECHA:		Número de registro:		
PROCESO	INDICADOR/ES	RESPONSABLE SEGUIMIENTO	FRECUENCIA DE SEGUIMIENTO	DOCUMENTACIÓN APLICABLE
Control de vendimia	Kg de uva rechazada por calidad deficiente Averías/roturas/paradas por introducción de objetos extraños durante la recepción Kg de uva con una calidad inferior a la prevista Kg de uva con podredumbre Media del grado probable	El Director Técnico	Anual	FR-07-PR-201 Informe de indicadores del proceso de control de vendimia
Elaboración	Hl de vino descalificado por calidad Hl de vino emplazado Nº de paradas de fermentación alcohólica Hl de vino cuya Tº de fermentación superó los 31ºC Hl de vino cuyo ensayo de quiebra oxidásica dio positivo Problemas con la fermentación maloláctica Hl de vino afectados por picado láctico Hl de vino con acidez volátil >0,5 g/l Errores en la dosificación del SO ₂ Errores en la dosificación del ácido tartárico Limpieza incorrecta de depósitos, bombas y mangueras Paradas de prensado Mermas de vino por manipulación incorrecta Problemas organolépticos en crianza en barricas Taponado incorrecto de barricas Limpieza incorrecta de barricas Aseptización incorrecta de barricas Problemas con la climatización de la nave de barricas	El Director Técnico	Anual	FR-11-PR-202 Informe de indicadores del proceso de elaboración

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE INDICADORES DE PROCESO FR-04-PR-100	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Embotellado y etiquetado	N° de roturas de placas de filtración N° de roturas de cartuchos de microfiltración Rendimiento de filtración inferior al indicado Rendimiento de microfiltración inferior al indicado Limpieza incorrecta del equipo de filtración Limpieza incorrecta del equipo de microfiltración N° de botellas con un llenado incorrecto N° de botellas rotas N° de paradas de la línea de embotellado N° de paradas de la línea de etiquetado N° de corchos rotos N° de botellas con etiquetado incorrecto	El Director Técnico	Anual	FR-06-PR-203 Informe de indicadores del proceso de embotellado y etiquetado
Almacenamiento y expedición	Etiquetado incorrecto Entrada de agua en la nave de almacenado Productos deteriorados N° de envases rotos y/o deteriorados Nave de almacenado sucia Diferencia entre el inventario y las hojas de existencias Errores en la documentación de acompañamiento Ausencia de documentación de acompañamiento	El Director Técnico	Anual	FR-03-PR-204 Informe de indicadores del proceso de almacenamiento y expedición
Planificación estratégica	Incumplimiento de la política de calidad Incumplimiento de los objetivos de la Calidad y de la Seguridad Falta de revisión del sistema o revisión deficiente Acciones de mejora incumplidas	El Director Técnico	Anual	FR-05-PR-100 Informe de los indicadores del proceso de política de Calidad y de la Seguridad y planificación estratégica

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	PLAN DE INDICADORES DE PROCESO FR-04-PR-100	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Gestión comercial	N° de encuestas con una puntuación <5 N° de encuestas con alguna pregunta con puntuación <5 % de ventas de vino embotellado N° de distribuidores Volumen de exportación	El Director Comercial	Anual	FR-10-PR-208 Informe de indicadores del proceso de gestión comercial
Compras	Mercancías que no hayan cumplido con las especificaciones Compras realizadas a proveedores no aprobados Mercancías rechazadas por incumplimiento de especificaciones Compras realizadas sin pedido de compra	El Director Comercial	Anual	FR-11-PR-200 Informe de indicadores del proceso de compras
Gestión de RRHH	N° de personas satisfechas Planes de formación no cumplidos	El Gerente	Anual	FR-07-PR-105 Informe de indicadores del proceso de gestión de recursos humanos
Determinación de los requisitos legales y reglamentarios	Incidencias debidas al desconocimiento de la legislación y/o reglamentación vigente Conocimiento de una ley y/o reglamento cuya publicación tuvo lugar hace más de 2 meses.	El Resp. Adm.	Anual	FR-03-PR-103 Informe de indicadores del proceso de determinación de los requisitos legales y reglamentarios
Mantenimiento de equipos e instalaciones	Rotura/avería debido a un mantenimiento incorrecto Aparatos no calibrados en la fecha prevista Aparatos no verificados en la fecha prevista Errores de lectura debidos a falta de verificación y/o calibración	El Resp. Bodega	Anual	FR-04-PR-205 Informe de indicadores del proceso de mantenimiento de equipos e instalaciones

Elaborado por: el Director Técnico Fecha: Firma:	Aprobado por: el Gerente Fecha: Firma:
---	---

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE POLITICA DE CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD Y PLANIFICACION ESTRATÉGICA. FR-05-PR-100	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

AÑO DE ESTUDIO:

Indicadores	Valor	Evolución	Observaciones
Incumplimiento de la Política de Calidad y de la Seguridad			
Incumplimiento de los Objetivos de la Calidad y de la Seguridad			
Falta de revisión del sistema o revisión deficiente			
Acciones de mejora incumplidas			


Evolución : respecto al año anterior

Elaborado por: El Responsable Administrativo

Firma y sello

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 12
	PR-101 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y DE LOS REGISTROS	


PR-101 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y DE LOS REGISTROS.

Nº COPIA	FECHA	PERSONA/DPTO	FIRMA

<i>Modificaciones respecto a la edición anterior</i>	
Anotar modificaciones	
Elaborado y revisado por:	Aprobado por:
Firma y fecha	Firma y Fecha

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 12
	PR-101 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y DE LOS REGISTROS	

INDICE

1	OBJETO Y ALCANCE.	4
2	Descripción	5
2.1	Justificación	5
2.2	Definiciones:.....	5
2.3	Responsabilidades.	5
2.4	Desarrollo.	6
2.5	Procedimientos.	6
2.5.1	Identificación y elaboración.	6
2.5.2	Descripción del procedimiento.....	7
2.5.3	Revisión y aprobación.	7
2.5.4	Distribución y control.....	7
2.5.5	Revisión y Modificaciones.	8
2.6	Instrucciones de Trabajo.....	9
2.6.1	Identificación y Elaboración.	9
2.6.2	Revisión y aprobación.	9
2.6.3	Distribución y Control.....	10
2.6.4	Revisión y Modificaciones.	10
2.7	Formularios de Registro.	10
2.7.1	Identificación y Elaboración.	10
2.7.2	Revisión y Aprobación.....	10
2.7.3	Distribución y Control.....	11
2.7.4	Revisión y modificaciones.	11

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 12
	PR-101 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y DE LOS REGISTROS	

2.8 Documentación Externa..... 11

3 Formatos aplicables..... 12

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 12
	PR-101 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y DE LOS REGISTROS	


1 OBJETO Y ALCANCE.

Se trata de establecer un sistema para la identificación, elaboración, emisión, revisión, aprobación, distribución, actualización, control y mantenimiento de los documentos y los datos propios del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad, incluidos. Los documentos de origen externo, si los hubiera.

Este procedimiento afecta a todos los procedimientos, instrucciones de trabajo (IT), documentación externa, formatos de registro y documentación del sistema (Política, Objetivos, Planes de la Calidad y de la Seguridad etc.).

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 12
	PR-101 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y DE LOS REGISTROS	

2 DESCRIPCIÓN

2.1 Justificación

Cualquier organización y por supuesto Bodegas Otis Tarda, está sometida a constantes cambios en su forma de funcionamiento (proceso de producción, proveedores, clientes, organigrama etc.) y todo ello puede llevar a que se produzcan también cambios en el sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.

Por eso, toda la documentación puede estar sometida a variaciones y además quedarse desfasada cuando cambie el proceso al que hace referencia.

Por consiguiente, se debe asegurar el control de la documentación y su puesta al día.

La documentación del Sistema ha de quedar registrada de forma que:

- ✚ Todos los documentos se encuentren fácilmente legibles, fácilmente identificables y recuperables
- ✚ Se produzca una revisión periódica de la documentación con su correspondiente modificación si procede.
- ✚ Las versiones actualizadas estén disponibles.

2.2 Definiciones:

Documento: Según la ISO 9000:2005 Sistemas de Gestión de la Calidad - Fundamentos y vocabulario un documento es: “información (datos que poseen significado) y su medio de soporte.


Registro: Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencias de actividades desempeñadas.

2.3 Responsabilidades.

En el FR-01-PR-101 Gestión de la documentación: Responsabilidades, se recogen las responsabilidades en cuanto a elaboración, revisión, aprobación, distribución, archivo y destrucción de documentos.

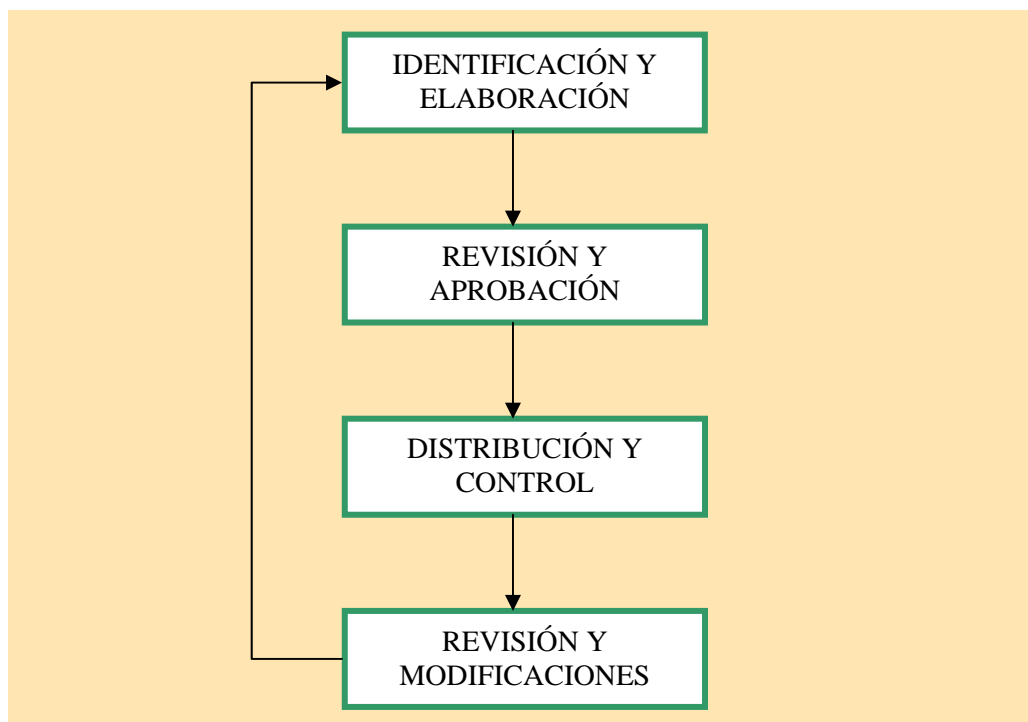
Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 12
	PR-101 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y DE LOS REGISTROS	

2.4 Desarrollo.

El siguiente diagrama describe el funcionamiento del presente documento.



2.5 Procedimientos.


2.5.1 Identificación y elaboración.

Los procedimientos se identifican con las letras PR (Procedimiento), seguidas de tres (3) dígitos. La numeración seguida pretende que todo el personal pueda identificar rápidamente los procedimientos ya que reproduce el orden lógico de los procesos de bodega en el caso del grupo 200 y de documentación y comprensión en el caso de la línea 100.

Los procedimientos son elaborados e identificados por el Director Técnico y el Responsable del departamento correspondiente.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 12
	PR-101 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y DE LOS REGISTROS	

2.5.2 Descripción del procedimiento.

Todas las páginas de un procedimiento tienen un encabezado donde figura:

- Nombre de la empresa (ó abreviatura)
- Tipo de documento.
- Nombre del Procedimiento.
- Fecha de realización.
- Código del procedimiento.
- Página del total de páginas.
- Nivel de revisión (La primera revisión es la 1 y se seguirá correlativamente)

Las secciones de un Procedimiento pueden ir variando para facilitar la comprensión pero es imprescindible que el procedimiento contenga:

☞ **PORTADA:** En el centro de la página se colocará el nombre del Procedimiento y al final dos cuadros para las firmas de elaboración, revisión y aprobación del Procedimiento. Se dejará también constancia de las modificaciones respecto a la anterior revisión.

☞ **ÍNDICE:** Contempla todos los apartados del Procedimiento y la enumeración de formatos e instrucciones aplicables.

☞ **OBJETO Y ALCANCE:** Se indicará de forma breve el/los fin/es del Procedimiento y se indicarán aquellos factores, tanto materiales como humanos, afectados por el Procedimiento.

☞ **FORMATOS E INSTRUCCIONES APLICABLES:** Se resumirán todos los formatos y/o instrucciones relacionados con el procedimiento.

2.5.3 Revisión y aprobación.


Los procedimientos son emitidos y revisados por el Director Técnico y por el Responsable del departamento correspondiente, y son aprobados por la Gerencia de la empresa. Esto queda reflejado en la portada del Procedimiento mediante sus firmas.

2.5.4 Distribución y control.

El Director Técnico codifica todos los Procedimientos que se emiten y los registra en el LISTADO DE PROCEDIMIENTOS FR-02-PR-101 que contiene:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 12
	PR-101 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y DE LOS REGISTROS	

- El título del procedimiento.
- El código.
- Nivel de revisión.
- La fecha de aprobación.

Cuando el Director Técnico distribuye un procedimiento, todas las personas que lo reciben deben firmar el **REGISTRO DE DISTRIBUCIÓN DE DOCUMENTOS DEL SISTEMA FR-03-PR-101**. Así mismo los distintos receptores de una nueva versión del procedimiento entregarán las copias controladas obsoletas al Director Técnico.

El Director Técnico distribuye los Procedimientos comprobando antes:

- Su correcta codificación.
- Su estado de revisión.
- Su concordancia con el Manual de Gestión de la Calidad y de la Seguridad y demás normas externas.
- Su aprobación por parte de la Gerencia mediante su firma.

Los procedimientos son documentos de uso interno de Bodegas Otis Tarda por lo que su difusión externa está prohibida sin la autorización específica de la Gerencia o del Director Técnico.

Los procedimientos se distribuyen internamente según el sistema de copia controlada, si el Director Técnico no determina lo contrario, e irán identificados en la portada con un sello de **COPIA CONTROLADA**.

2.5.5 Revisión y Modificaciones.


Los procedimientos se mantienen actualizados, para lo cual son revisados a propuesta de las personas implicadas. Las propuestas de modificaciones se comunican al Director Técnico que determinará si es o no aceptable y se apuntará en la portada del procedimiento la modificación.

Las revisiones se efectúan siempre por las personas implicadas en colaboración con el Director Técnico y han de llevar siempre la aprobación de la Gerencia.

La modificación de un párrafo o apartado se considera como modificación de todo el documento.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 9 de 12
	PR-101 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y DE LOS REGISTROS	

El procedimiento revisado adquiere automáticamente el número correlativo de la revisión efectuada, que implica que éste figure en la portada y en cada hoja. El responsable de la Calidad y de la Seguridad es el en cargado de emitir un nuevo listado según el **LISTADO DE PROCEDIMIENTOS FR-02-PR-101**.

Los destinatarios de los Procedimientos reciben el Procedimiento modificado y aprobado, firman el **REGISTRO DE DISTRIBUCIÓN DE DOCUMENTOS DEL SISTEMA FR-03-PR-101** que guarda el Director Técnico y le devuelven los procedimientos obsoletos. Éste comprueba que todas las copias obsoletas están en su poder y destruye todas menos la original, que marca con un sello de ANULADO y la archiva.

2.6 Instrucciones de Trabajo.

Las instrucciones de trabajo pretenden ser documentos extremadamente sencillos por lo que su tratamiento también es sencillo para poder agilizar su aplicación.

2.6.1 Identificación y Elaboración.

Las instrucciones de trabajo se identifican con las letras IT seguidas de dos (2) dígitos y del procedimiento al que se refieren: IT-__-PR-__

Las instrucciones de trabajo son realizadas por el Director Técnico y/o responsable implicado atendiendo al criterio de ejecución de la actividad a documentar.

Toda instrucción de trabajo debe contener:


- Nombre de la empresa.
- Tipo de documento.
- El título de la Instrucción de Trabajo.
- Número del procedimiento al que se refiere.
- Fecha de emisión, código, página del total de páginas, y revisión.

2.6.2 Revisión y aprobación.

Las instrucciones de trabajo son revisadas y aprobadas por el Responsable del departamento correspondiente y por el Director Técnico.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 10 de 12
	PR-101 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y DE LOS REGISTROS	

2.6.3 Distribución y Control.

El registro se efectúa en el **LISTADO DE INSTRUCCIONES DE TRABAJO FR-04-PR-101**, que contiene:

- Título
- Código.
- Revisión.
- Fecha de aprobación.

2.6.4 Revisión y Modificaciones.

La revisión de las Instrucciones de Trabajo se realiza para adecuarlas al uso al que se destinan y se lleva a cabo por los responsables que desarrollan la actividad que las requiere. Para ello se sigue el sistema de revisión y modificación establecido en el punto 2.5.5 para los procedimientos.

2.7 Formularios de Registro.

2.7.1 Identificación y Elaboración.

Los formularios de Registro se identifican con las letras FR seguidas de dos (2) dígitos y del procedimiento al que se refieren: FR-__-PR-__

Los Formularios de Registro son elaborados por el Director Técnico junto al responsable del departamento correspondiente.

Los Formularios de Registro contienen un encabezado donde Figura:


- Nombre de la empresa.
- Tipo de documento.
- El título del Registro.
- Fecha de realización, código del registro, página del total de páginas y revisión.

2.7.2 Revisión y Aprobación.

Los Formularios de Registro son revisados y aprobados por el Responsable implicado y por el Director Técnico.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 11 de 12
	PR-101 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y DE LOS REGISTROS	

Todos los Formularios se registran en el FR-05-PR-101 LISTADO DE FORMULARIOS DE REGISTRO que contiene los siguientes campos:

- Título.
- Código
- Revisión.
- Fecha de aprobación.

2.7.3 Distribución y Control.

Los formularios de Registro se distribuyen a las personas que lo requieren y para las revisiones posteriores que se efectúen de estos formatos, las personas que propongan modificaciones lo comunicarán al Director Técnico para que evalúe si procede o no realizarlas.

2.7.4 Revisión y modificaciones.

Los Formularios de Registro se mantienen actualizados, para lo cual son revisados por cambios en los parámetros que contienen o para hacerlos más operativos. Para ello se sigue el sistema de revisión y modificación establecido en el punto 2.5.5 para los Procedimientos.

2.8 Documentación Externa.

El responsable de recopilar la documentación externa es el Responsable Administrativo y/o Director Técnico, así como de dejarla reflejada, distribuirla y actualizarla.


La documentación externa de Bodegas Otis Tarda queda definida por los documentos pertenecientes al Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad y emitidos por organizaciones ajenas o externas a Bodegas Otis Tarda. Tal es el caso de Normativa, Legislación etc,...

La documentación externa utilizada por Bodegas Otis Tarda aparece reflejada en el **LISTADO DE DOCUMENTACIÓN EXTERNA FR-06-PR-101** y no se codifica puesto que ya posee su propia codificación. El registro mencionado contiene los siguientes campos:

- Título.
- Tipo de documentación.
- Fecha.
- Procedimiento al que se refiere.
- Lugar de archivo.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 12 de 12
	PR-101 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y DE LOS REGISTROS	

3 FORMATOS APLICABLES.

FR-01-PR-101 GESTIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN: RESPONSABILIDADES.

FR-02-PR-101 LISTADO DE PROCEDIMIENTOS.

FR-03-PR-101 REGISTRO DE DISTRIBUCIÓN DE DOCUMENTOS DEL SISTEMA.


FR-04-PR-101 LISTADO DE INSTRUCCIONES DE TRABAJO.

FR-05-PR-101 LISTADO DE FORMULARIOS DE REGISTRO.

FR-06-PR-101 LISTADO DE DOCUMENTACIÓN EXTERNA.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	GESTIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN: RESPONSABILIDADES	FR-01-PR-101 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

	Elaboración	Revisión	Aprobación	Distribución, control y aprobación de modificaciones	Dstrucción y archivo de documentos obsoletos
Manual de calidad y seguridad	Dir. Técnico	Dir. Técnico	Gerencia	Dir. Técnico	Dir. Técnico
Política de calidad y seguridad	Gerencia	Dir. Técnico	Gerencia	Dir. Técnico	Dir. Técnico
Objetivos	Gerencia/ Dir. Técnico	Dir. Técnico	Gerencia	Dir. Técnico	Dir. Técnico
Procedimientos	Dir. Técnico /Resp. dpto	Dir. Técnico	Gerencia	Dir. Técnico	Dir. Técnico
Instrucciones de trabajo	Dir. Técnico /Resp. dpto	Dir. Técnico /Resp. dpto	Dir. Técnico /Resp. De dpto	Dir. Técnico	Dir. Técnico
Formularios de registro	Dir. Técnico /Resp. dpto	Dir. Técnico /Resp. dpto	Dir. Técnico /Resp. De dpto	Dir. Técnico /Resp. adm	Dir. Técnico
Documentación externa				Dir. Técnico /Resp. adm	Dir. Técnico /Resp. adm

Observaciones:

Elaborado por: El Directo Técnico

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	LISTADO DE PROCEDIMIENTOS	FR-02-PR-101 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008	

CÓDIGO	TÍTULO	REVISIÓN	FECHA APROBACIÓN
PR-100	Política de la calidad, seguridad y planificación estratégica	1	01/06/2010
PR-101	Control de la documentación y los registros	1	01/06/2010
PR-102	Gestión de auditorías internas	1	01/06/2010
PR-103	Determinación de los requisitos legales y reglamentarios	1	01/06/2010
PR-104	Gestión de incidencias, Acciones correctivas y preventivas	1	01/06/2010
PR-105	Gestión de recursos humanos	1	01/06/2010
PR-106	Normas del entorno de la Bodega.		01/06/2010
-----	-----	-----	-----
PR-200	Procedimiento para la gestión de compras	1	01/06/2010
PR-201	Procedimiento del proceso de control de vendimia	1	01/06/2010
PR-202	Procedimiento del proceso de elaboración	1	01/06/2010
PR-203	Procedimiento del proceso de embotellado y etiquetado	1	01/06/2010
PR-204	Procedimiento para el proceso de almacenamiento y expedición	1	01/06/2010
PR-205	Procedimiento de Gestión del Mantenimiento, equipos e instalaciones	1	01/06/2010
PR-206	Desarrollo de APPCC	1	01/06/2010
PR-207	Trazabilidad	1	01/06/2010
PR-208	Gestión comercial	1	01/06/2010
PR-209	Procedimiento para el proceso de definición de la especificación y marca	1	01/06/2010

Observaciones:

Elaborado por: El Directo Técnico

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de Calidad según la Norma UNE-EN ISO 9001:2008 en BODEGAS OTIS TARDA de Andosilla, Navarra

Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública

 OTIS TARDA	REGISTRO DE DISTRIBUCIÓN DE DOCUMENTOS DEL SISTEMA	FR-03-PR-101 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

CÓDIGO	TÍTULO	REVISIÓN	PERSONA	FIRMA

Observaciones:
--

Elaborado por: El Directo Técnico Fecha: Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	LISTADO DE INSTRUCCIONES DE TRABAJO. (IT)	FR-04-PR-101 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008	

CÓDIGO	TÍTULO	Revisión	Fecha aprobación
IT-01-PR-200	Carta viticultores	1	
IT-02-PR-200	Determinación de las especificaciones de los corchos	1	
IT-01-PR-201	Muestreo de viñedos	1	
IT-01-PR-202	Descube-ensayo de la quiebra oxidásica	1	
IT-01-PR-203	Medición del índice de colmatación	1	
IT-02-PR-203	Comprobaciones y consideraciones previas al embotellado	1	
IT-01-PR-205	Mantenimiento de bombas	1	
IT-02-PR-205	Mantenimiento de filtros	1	
IT-03-PR-205	Mantenimiento de la despalilladora-estrujadora	1	
IT-04-PR-205	Mantenimiento de la prensa	1	
IT-05-PR-205	Mantenimiento de la embotelladora	1	
IT-06-PR-205	Mantenimiento de la etiquetadora	1	
IT-07-PR-205	Mantenimiento del equipo de microfiltración	1	
IT-08-PR-205	Mantenimiento del filtro de placas	1	
IT-09-PR-205	Verificación de la balanza nº2	1	
IT-10-PR-205	Verificación de los termómetros	1	
IT-11-PR-205	Verificación del ebulómetro	1	
IT-12-PR-205	Verificación de los refractómetros	1	
IT-13-PR-205	Verificación de los densímetros	1	
IT-14-PR-205	Verificación del ph-metro	1	
IT-01-PR-206	Boletín informativo a los proveedores	1	

Observaciones:

Elaborado por: El Directo Técnico

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	LISTADO DE FORMULARIOS DE TRABAJO	FR-05-PR-101 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	

CÓDIGO	TÍTULO	Revisión	Fecha aprobación
FR-01-PR-100	Plan de Acción para los Objetivos de la Calidad y de la Seguridad	1	25/01/2010
FR-02-PR-100	Acta de reunión del Comité de la Calidad y de la Seguridad	1	25/01/2010
FR-03-PR-100	Control de acciones de mejora	1	25/01/2010
FR-04-PR-100	Plan de Indicadores de Procesos	1	25/01/2010
FR-05-PR-100	Informe de indicadores del proceso de política de la Calidad y de la Seguridad y planificación estratégica	1	25/01/2010
FR-01-PR-101	Gestión de la documentación: responsabilidades	1	25/01/2010
FR-02-PR-101	Listado de procedimientos	1	25/01/2010
FR-03-PR-101	Registro de distribución de documentos del sistema	1	25/01/2010
FR-04-PR-101	Listado de instrucciones de trabajo	1	25/01/2010
FR-05-PR-101	Listado de formularios de registro	1	25/01/2010
FR-06-PR-101	Listado de documentación externa	1	25/01/2010
FR-01-PR-102	Plan de auditoria interna	1	25/01/2010
FR-02-PR-102	Agenda de auditoria	1	25/01/2010
FR-03-PR-102	Informe de auditoria interna	1	25/01/2010
FR-01-PR-103	Listado de legislación aplicable	1	25/01/2010
FR-02-PR-103	Listado de legislación comunitaria aplicable	1	25/01/2010
FR-03-PR-103	Informe de indicadores del proceso de determinación de los requisitos legales y reglamentarios	1	25/01/2010
FR-01-PR-104	Informe de incidencia	1	25/01/2010
FR-02-PR-104	Listado de incidencias / acciones correctivas y/o preventivas	1	25/01/2010

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	LISTADO DE FORMULARIOS DE TRABAJO	FR-05-PR-101 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	

FR-03-PR-104	Informe de acciones correctivas y/o preventivas	1	25/01/2010
FR-01-PR-105	Ficha de definición de puesto de trabajo	1	25/01/2010
FR-02-PR-105	Cuestionario de necesidades formativas	1	25/01/2010
FR-03-PR-105	Plan de formación	1	25/01/2010
FR-04-PR-105	Ficha personal de acciones formativas	1	25/01/2010
FR-05-PR-105	Encuesta de satisfacción interna	1	25/01/2010
FR-06-PR-105	Control de la satisfacción de personas	1	25/01/2010
FR-07-PR-105	Informe de indicadores del proceso de gestión de recursos humanos	1	25/01/2010
FR-01-PR-200	Contrato de compra-venta de uva	1	25/01/2010
FR-02-PR-200	Pedido de compra	1	25/01/2010
FR-03-PR-200	Lista de proveedores aprobados	1	25/01/2010
FR-04-PR-200	Registro de compras	1	25/01/2010
FR-05-PR-200	Especificaciones generales de compra de barricas	1	25/01/2010
FR-06-PR-200	Registro de compras	1	25/01/2010
FR-07-PR-200	Ficha de especificaciones de compra de barricas usadas	1	25/01/2010
FR-08-PR-200	Pliego de condiciones para la compra de corchos	1	25/01/2010
FR-09-PR-200	Informe de evaluación de proveedores	1	25/01/2010
FR-10-PR-200	Informe de evaluación continua de proveedores	1	25/01/2010
FR-11-PR-200	Informe de indicadores del proceso de gestión de compras	1	25/01/2010
FR-01-PR-201	Plan de control de maduración	1	25/01/2010
FR-02-PR-201	Hoja de seguimiento de maduración	1	25/01/2010
FR-03-PR-201	Planificación de la vendimia	1	25/01/2010

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	LISTADO DE FORMULARIOS DE TRABAJO	FR-05-PR-101 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	

FR-04-PR-201	Hoja de recepción de uva	1	25/01/2010
FR-05-PR-201	Albarán de entrada	1	25/01/2010
FR-06-PR-201	Trabajos y tratamientos de los viñedos	1	25/01/2010
FR-07-PR-201	Informe de indicadores del proceso de control de vendimia	1	25/01/2010
FR-01-PR-202	Historial de entradas/salidas de depósitos/barricas	1	25/01/2010
FR-02-PR-202	Fase de maceración y fermentación	1	25/01/2010
FR-03-PR-202	Diagrama de control de fermentación	1	25/01/2010
FR-04-PR-202	Registro de prensado	1	25/01/2010
FR-05-PR-202	Control de la fermentación maloláctica	1	25/01/2010
FR-06-PR-202	Clarificación	1	25/01/2010
FR-07-PR-202	Hoja de ensayos para coupage	1	25/01/2010
FR-08-PR-202	Parte de trabajos de bodega	1	25/01/2010
FR-09-PR-202	Hoja de crianza en barricas	1	25/01/2010
FR-10-PR-202	Existencias en jaulones	1	25/01/2010
FR-11-PR-202	Informe de indicadores del proceso de elaboración	1	25/01/2010
FR-01-PR-203	Informe de filtración	1	25/01/2010
FR-02-PR-203	Parte de embotellado	1	25/01/2010
FR-03-PR-203	Parte de etiquetado	1	25/01/2010
FR-04-PR-203	Parte de embotellado y etiquetado	1	25/01/2010
FR-05-PR-203	Planificación de embotellado y etiquetado	1	25/01/2010
FR-06-PR-203	Informe de indicadores del proceso de embotellado y etiquetado	1	25/01/2010
FR-01-PR-204	Existencias de vino en almacén	1	25/01/2010

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	LISTADO DE FORMULARIOS DE TRABAJO	FR-05-PR-101 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	

FR-011-PR-204	Existencias de vino a granel	1	25/01/2010
FR-02-PR-204	Existencias de productos enológicos y de limpieza	1	25/01/2010
FR-03-PR-204	Informe de indicadores del proceso de almacenamiento y expedición	1	25/01/2010
FR-01-PR-205	Lista de los dispositivos de seguimiento y medición	1	25/01/2010
FR-02-PR-205	Ficha de calibración	1	25/01/2010
FR-03-PR-205	Calendario de comprobación de mantenimiento y calibración	1	25/01/2010
FR-04-PR-205	Informe de indicadores del proceso de gestión del mantenimiento de equipos e instalaciones	1	25/01/2010
FR-01-PR-206	Ficha de seguridad	1	25/01/2010
FR-02-PR-206	Diagrama de flujo para vino tinto joven	1	25/01/2010
FR-03-PR-206	Diagrama de flujo para vino tinto crianza y reserva	1	25/01/2010
FR-04-PR-206	Análisis de peligros por etapas	1	25/01/2010
FR-05-PR-206	Identificación de PCC	1	25/01/2010
FR-06-PR-206	Tabla de control de PCC	1	25/01/2010
FR-01-PGH	Plan de limpieza y desinfección	1	25/01/2010
FR-02-PGH	Calendario anual de limpieza	1	25/01/2010
FR-01-PR-207	Revisión del sistema de trazabilidad	1	25/01/2010
FR-01-PR-208	Hoja de pedido	1	25/01/2010
FR-02-PR-208	Albarán de venta	1	25/01/2010
FR-03-PR-208	Lista de precios en bodega	1	25/01/2010
FR-04-PR-208	Precios fijados para establecimientos de la zona	1	25/01/2010
FR-05-PR-208	Oferta de venta de vino	1	25/01/2010

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	LISTADO DE FORMULARIOS DE TRABAJO	FR-05-PR-101 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	

FR-06-PR-208	Pedido/contrato de venta	1	25/01/2010
FR-07-PR-208	Hoja de seguimiento de distribuidores	1	25/01/2010
FR-08-PR-208	Histórico de ventas a granel	1	25/01/2010
FR-08-PR-208	Histórico de ventas a granel	1	25/01/2010
FR-09-PR-208	Encuesta de satisfacción de clientes	1	25/01/2010
FR-10-PR-208	Informe de indicadores del proceso de gestión comercial	1	25/01/2010

Observaciones:


Elaborado por: El Directo Técnico

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	LISTADO DE DOCUMENTACIÓN EXTERNA	FR-06-PR-101 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

CÓDIGO	TÍTULO	REVISIÓN	FECHA APROBACIÓN

Observaciones:


Elaborado por: El Directo Técnico

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC Versión 5, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 8
	PR-102 GESTIÓN DE AUDITORIAS INTERNAS.	


PR-102 GESTIÓN DE AUDITORÍAS INTERNAS

Nº COPIA	FECHA	PERSONA/DPTO	FIRMA

Modificaciones respecto a la edición anterior	
Anotar modificaciones	
Elaborado y revisado por:	Aprobado por:
Firma y fecha	Firma y Fecha

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 8
	PR-102 GESTIÓN DE AUDITORIAS INTERNAS.	

INDICE:

1	Objeto y Alcance.....	3
2	Descripción.....	4
2.1	Planificación.	4
2.2	Cuadro de responsabilidades y Perfil del Auditor	4
2.3	Desarrollo.	4
2.4	Resultados de auditorias.	5
3	Diagrama de flujo.....	7
4	Formularios aplicables.	8

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 8
	PR-102 GESTIÓN DE AUDITORIAS INTERNAS.	

1 OBJETO Y ALCANCE.


Se trata de establecer un sistema documentado de planificación y realización de auditorías internas para verificar periódicamente:

- La conformidad con los requisitos de la Norma UNE-EN-ISO 9001:2008.
- La conformidad con los requisitos del sistema de APPCC implantado, cuando sea necesario.
- La conformidad con la política establecida por Bodegas Otis Tarda.
- La conformidad con los requisitos establecidos en la norma BRC, muy parecidos en este caso con los requisitos de la Norma UNE-EN-ISO 9001:2008.
- El grado de cumplimiento y eficacia de este sistema.

Este procedimiento es de aplicación a todas las actividades, funciones, registros, etc, contemplados en el Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad de Bodegas Otis Tarda.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 8
	PR-102 GESTIÓN DE AUDITORIAS INTERNAS.	

2 DESCRIPCIÓN.

2.1 Planificación.

Cada año se realizará una auditoría completa del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad que abarca todos los apartados de la norma de referencia. La gerencia se encargará de planificar las auditorías quedando las fechas reflejadas en el **PLAN DE AUDITORÍA INTERNA FR-01-PR-102**.

Las auditorías pueden ser realizadas tanto por personal externo a la empresa como interno; en este último caso serán realizadas por personal que posea una calificación mínima y que sea independiente del área que se audita.

Siempre que se estimara oportuno, la Gerencia podría solicitar la realización de alguna auditoría extraordinaria, para verificar la solidez del sistema implantado.

2.2 Cuadro de responsabilidades y Perfil del Auditor

Lo ideal sería que el auditor fuera externo a la empresa, pero muchas veces en empresas pequeñas no es posible siempre.

El auditor debe ser independiente, documentado y sistemático. Su función es tratar de obtener pruebas de auditoría y evaluarlas objetivamente para determinar el grado de cumplimiento de los criterios que forman el Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad y las normas.


El auditor no debe confundir su papel con el de un asesor o consultor. Es imprescindible que tenga formación en auditorías internas y sea independiente al área que se audita.

2.3 Desarrollo.

El auditor debe preparar la documentación necesaria y aplicable definiendo una agenda concreta donde figuren los días, personas de contacto y responsables implicados recogiendo todo en **FR-02-PR-102 AGENDA DE AUDITORIA**.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 8
	PR-102 GESTIÓN DE AUDITORIAS INTERNAS.	

El auditor deberá supervisar directamente cada proceso y comprobar los registros generados en cada uno de ellos. También realizará un seguimiento de las acciones correctivas derivadas de auditorias anteriores. Durante la auditoria el auditor estará acompañado por un representante del área auditada.

2.4 Resultados de auditorias.

El auditor, una vez evaluados los resultados obtenidos, indica en el **INFORME DE AUDITORIA INTERNA FR-03-PR-102** las deficiencias encontradas, y lo entrega a la Dirección, para que distribuya una copia a los auditados.

El informe firmado por el equipo auditor contiene:

- Datos identificativos y alcance de la auditoria.
- Descripción de la desviación o “no conformidad”.
- Documentación dando fe de lo observado.
- Apartado incumplido respecto a las normas en vigencia en el Sistema de Gestión de Calidad y de la Seguridad (ISO, BRC, APPCC, Trazabilidad etc.)


Una vez finalizadas todas las auditorias el auditor convocará una reunión final cuyo contenido será:

- ☞ Introducción: reafirmar el alcance y el criterio de la auditoria, que como se ha indicado siempre será por procesos.
- ☞ Resumen de las no conformidades y desviaciones.
- ☞ Tiempo para la aplicación de acciones correctivas y/o preventivas
- ☞ Recomendaciones
- ☞ Preguntas
- ☞ Entrega del informe

Los responsables auditados tendrán que actuar conforme al PR-106 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS, proponiendo y registrando las acciones pertinentes a realizar y/o tomar.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra”


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 8
	PR-102 GESTIÓN DE AUDITORIAS INTERNAS.	

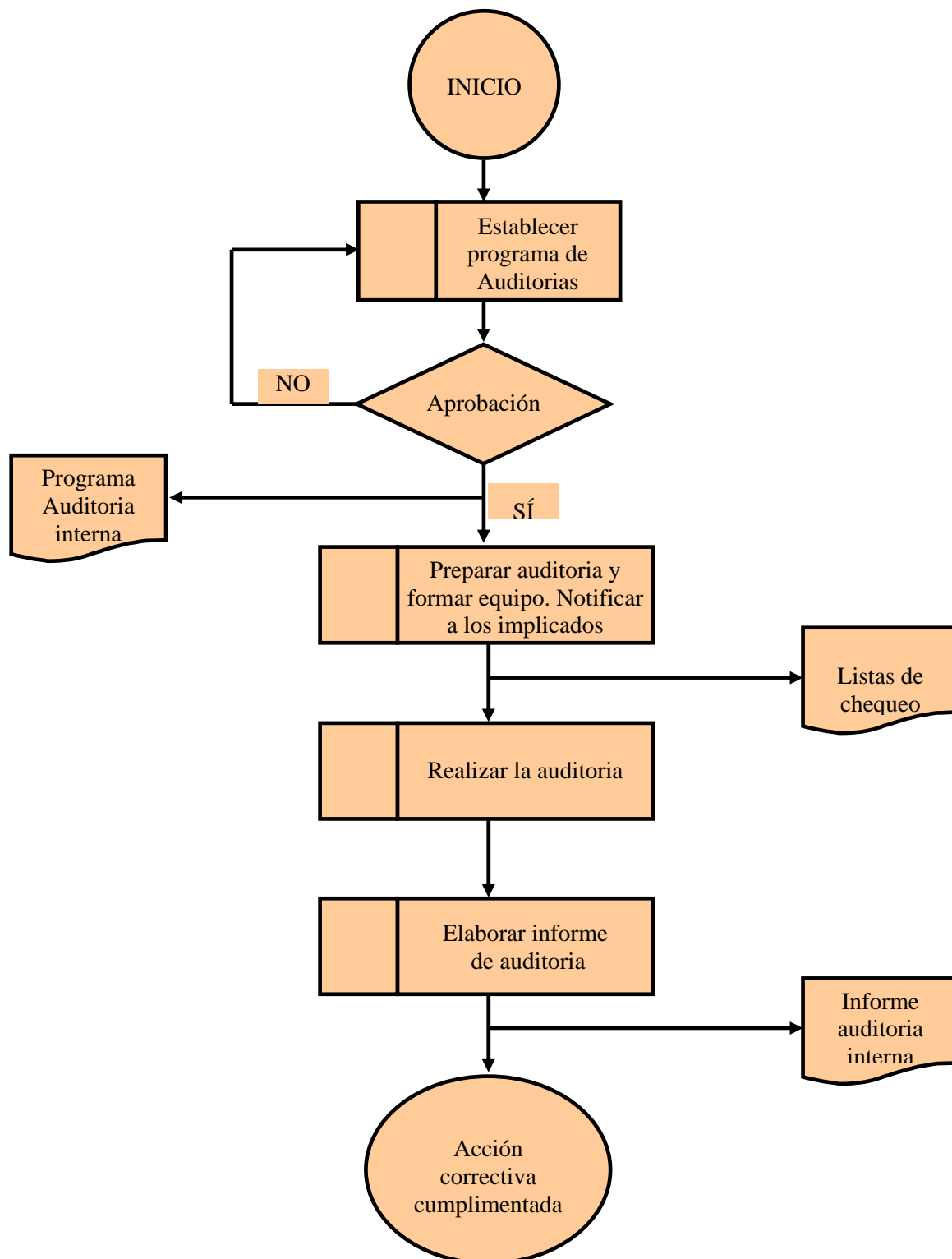
Los informes de auditorias serán estudiados y comentados en las revisiones del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 8
	PR-102 GESTIÓN DE AUDITORIAS INTERNAS.	

3 DIAGRAMA DE FLUJO



Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 8
	PR-102 GESTIÓN DE AUDITORIAS INTERNAS.	

4 FORMULARIOS APLICABLES.

FR-01-PR-102 PLAN DE AUDITORIA INTERNA .

FR-02-PR-102 AGENDA DE AUDITORIA.

FR-03-PR-102 INFORME DE AUDITORIA INTERNA.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE AUDITORIA	FR-01-PR-102
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1

PLAN N°1			
PROCESO A AUDITAR	AUDITOR	FECHA	NORMATIVA APLICABLE
Planificación estratégica			
Gestión Comercial			
Compras			
Gestión de RRHH			
Gestión de la Legislación y la Normativa			
Mantenimiento de equipos e instalaciones			
Control de Vendimia			
Elaboración			
Embotellado y etiquetado			
Almacenamiento expedición			

Observaciones:

Elaborado por: Fecha: Firma:	Aprobado por: Fecha: Firma:
--	---

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	AGENDA DE AUDITORIA	FR-02-PR-102
	ISO 9001:2008	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1

REFERENCIA: PLAN DE AUDITORIA Nº1		
ALCANCE DE LA AUDITORIA	FECHA	LUGAR
PR-100 Planificación estratégica.		
PR-103 Gestión de legislación y normativa		
PR-105 Gestión de RRHH		
PR-200 Compras.		
PR-201 Control de vendimia		
PR-202 Procedimiento de elaboración.		
PR-203 Embotellado y etiquetado.		
PR-204 Almacenamiento y expedición.		
PR-205 Mantenimiento de equipos e instalaciones.		
PR-208 Gestión comercial.		

Observaciones:


Elaborado por: Fecha: Firma:	Aprobado por: Fecha: Firma:
--	---

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de Calidad según la Norma UNE-EN ISO 9001:2008 en BODEGAS OTIS TARDA de Andosilla, Navarra
Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública

 OTIS TARDA	INFORME DE AUDITORIA	FR-03-PR-102 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

DESCRIPCIÓN	
ALCANCE: _____ FECHA DE LA AUDITORÍA: _____ INFORME DE AUDITORIA: _____ N° _____	
EXPLICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LA DESVIACIÓN:	
<input type="checkbox"/> Incumple la Norma, apartado, _ <input type="checkbox"/> Sistema APPCC:	
<input type="checkbox"/> Incumple la Documentación en:	Equipo auditor: Firma: Fecha:
<input type="checkbox"/> Incumple otros requisitos	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra"
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 7
	PR-103 GESTIÓN DE LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVA APLICABLE	


PR-103 GESTIÓN DE LA LEGISLACIÓN Y DE LA NORMATIVA APLICABLE

N' COPIA	FECHA	PERSONA/DPTO	FIRMA

Modificaciones respecto a la edición anterior	
Anotar modificaciones	
Elaborado y revisado por:	Aprobado por:
Firma y fecha	Firma y Fecha

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 7
	PR-103 GESTIÓN DE LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVA APLICABLE	

INDICE

1	Objeto y Alcance.....	3
2	Descripción.....	4
2.1	Definiciones.....	4
2.2	Responsables.	4
2.3	Fuentes de información:	5
3	Indicadores.	6
4	Formularios Aplicables.	7

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 7
	PR-103 GESTIÓN DE LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVA APLICABLE	

1 OBJETO Y ALCANCE.


Este procedimiento tiene por objeto definir la metodología para identificar y acceder a los requisitos legales y otros requisitos que afecten a la conformidad de los vinos elaborados en Bodegas Otis Tarda, como son:

- Industrias agroalimentarias.
- Trazabilidad.
- ISO 9001:2008
- BRC. Norma mundial de la seguridad alimentaria. Enero 2008. V5.
- APPCC
- Higiene.
- Transporte.
- Etc.

Este procedimiento se aplica a todo el Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad y tiene en cuenta tanto leyes aplicables como reglamentos y normativos regionales o que formen parte del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 7
	PR-103 GESTIÓN DE LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVA APLICABLE	

2 DESCRIPCIÓN.

2.1 Definiciones

REQUISITO LEGAL APLICABLE: cualquier norma legal de ámbito comunitario, estatal, autonómico o local relativa a los aspectos de Gestión de la Calidad y de la Seguridad relativos a la actividad de Bodegas Otis Tarda.

OTRO REQUISITO: cualquier principio, acuerdo o pacto que vincule a Bodegas Otis Tarda y afecte a los aspectos de Gestión de la Calidad y de la Seguridad de su actividad.

2.2 Responsables.

El responsable de identificar y buscar la legislación aplicable es el Director Técnico si bien el registro de la misma la hará el responsable administrativo.

Cualquier persona de Bodegas Otis Tarda tiene el deber de dar parte al Director Técnico de la posible existencia de una nueva normativa y este último el de verificarlo.


La legislación aplicable será recogida en el **FR-01-PR-103 LISTADO DE LEGISLACIÓN ESTATAL APLICABLE** y en el **FR-02-PR-103 LISTADO DE LEGISLACIÓN COMUNITARIA APLICABLE** y cada seis (6) meses el responsable administrativo tendrá que asegurarse de que no ha habido ningún cambio y antes de realizar cualquier modificación consultar al Director Técnico. La fecha de revisión se apunta en el listado.

El responsable administrativo también debe asegurarse que la legislación y normativa aplicable se cumple y se encuentra en la ubicación señalada en el **PR-102 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y LOS REGISTROS**.

Cualquier cambio dará lugar a la aplicación de acciones correctivas según el procedimiento **PR-106 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS**.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 7
	PR-103 GESTIÓN DE LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVA APLICABLE	


2.3 Fuentes de información:

Cada seis meses el responsable administrativa deberá consultar:

- Diario oficial de las Comunidades Europeas (DOCE).
- Boletín oficial del estado (BOE).
- Comunidad Foral de Navarra. (BON y www.cfnavarra.es)
- Federación Española del Vino: www.fev.es
- Organización de la viña y el vino. www.oiv.org
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja: boletín y www.riojawine.com
- Semana Vitivinícola.
- Suscripción a boletines sectoriales especializados.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 7
	PR-103 GESTIÓN DE LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVA APLICABLE	

3 INDICADORES.


Los indicadores que nos van a ayudar a medir este proceso son los siguientes:

- Incidencias al desconocimiento de la legislación y/o reglamentación vigente.
- Conocimiento de una ley y/o reglamento cuya publicación tuvo lugar hace más de 6 meses.

Anualmente, durante el mes de enero, se elaborará el **INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE DETERMINACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS FR-03-PR-103**.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 7
	PR-103 GESTIÓN DE LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVA APLICABLE	

4 FORMULARIOS APLICABLES.

FR-01-PR-103 LISTADO DE LEGISLACIÓN APLICABLE

FR-02-PR-103 LISTADO DE LEGISLACIÓN COMUNITARIA APLICABLE

**FR-03-PR-103 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE
DETERMINACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS**

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	LISTADO DE LEGISLACIÓN ESTATAL APLICABLE	FR-01-PR-103 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

DOCUMENTO	CONTENIDO	FECHA DE REVISIÓN
REAL DECRETO 1801/2003, DE 26 DE DICIEMBRE BOE 10/01/2004 Transposición de la directiva 2001/95/CE del 03/12/01	SEGURIDAD GENERAL DE LOS PRODUCTOS	25/01/2010
LEY 27/2003 DEL 10/07/03 (BOE 165 DE 11/07/03)	LEY DE LA VIÑA Y EL VINO. Ordenación básica, en el marco de la normativa de la Unión Europea, de la viña y del vino, así como su designación, presentación, promoción y publicidad. Regulación del origen y calidad de los vinos. Sistema de protección de las denominaciones. Régimen sancionador de las infracciones administrativas.	25/01/2010
REGLAMENTO DE LA LEY 25/70 DE 2 DE DICIEMBRE APROBADO POR R.D. 835/72 DE 23 DE MARZO. BOE 31 DE JULIO	LEY DE LA VIÑA Y EL VINO	25/01/2010
ORDEN APA/3465/2004 del 20/10/04 BOE 259 DE 27/10/04	Aprobación del reglamento de la denominación de origen calificada "Rioja" y de su Consejo Regulador. Normas para la calificación de los vinos con derecho a dicha Denominación.	25/01/2010
REAL DECRETO 2207/1995 DEL 28/12/95	NORMAS DE HIGIENE RELATIVAS A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	25/01/2010
REAL DECRETO 202/2000 DEL 11/02/00	NORMAS RELATIVAS A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS	25/01/2010
ORDEN DE 01/08/79 BOE 209 DE 31/08/79	Aprobación del reglamento de Indicaciones Relativas a la Calidad, Edad y Crianza	25/01/2010
REAL DECRETO 1808/1991 DE 13 DE DICIEMBRE BOE 25/15/1991	Regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio	25/01/2010
REAL DECRETO 157/88 DE 22 DE FEBRERO BOE 47 DE 24/02/88	Normativa a la que deben ajustarse las denominaciones de origen y sus respectivos reglamentos	25/01/2010
RESOLUCIÓN DE 7 DE ENERO DE 1992 BOE 50 DE 27/02/92	Por la que se aprueban las normas relativas al proceso de calificación que deben superar los vinos con derecho a la Denominación de Origen Calificada Rioja.	25/01/2010
REAL DECRETO 323/94 DE 28 DE FEBRERO	Documentación que debe acompañar durante el transporte a los productos vitivinícolas y los registros necesarios.	25/01/2010
REAL DECRETO 2220/2004 DE 26 DE NOVIEMBRE BOE 286 DE 27/11/04	Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.	25/01/2010

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	LISTADO DE LEGISLACIÓN ESTATAL APLICABLE	FR-01-PR-103 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Observaciones:

Elaborado por: El responsable administrativo Fecha: Firma:
--

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	LISTADO DE LEGISLACIÓN COMUNITARIA APLICABLE	FR-02-PR-103 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

DOCUMENTO	CONTENIDO	FECHA DE REVISIÓN
NORMA UNE-EN-ISO 9001:2008	SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD. REQUISITOS	25/01/2010
NORMA MUNDIAL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA BRC. ENERO 2008	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. REQUISITOS	25/01/2010
REGLAMENTO (CE) Nº 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 28/01/02	PRINCIPIOS Y REQUISITOS GENERALES DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA. SEGURIDAD ALIMENTARIA	25/01/2010
DIRECTIVA 93/43/CEE DEL 14/06/93	HIGIENE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	25/01/2010
REGLAMENTO (CE) 2392/89 DEL CONSEJO DE 24 DE JULIO	Normas generales para la designación y presentación de los vinos y mostos de uva.	25/01/2010
REGLAMENTO (CE) 884/2001 DE LA COMISIÓN DE 24 DE ABRIL DE 2001 D.O.C.E L 128 DE 10/05/01	Documentación que debe acompañar durante el transporte a los productos vitivinícolas y los registros necesarios.	25/01/2010
CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL EDICIÓN 2005. O.I.V.	Descripción de los principales productos químicos, orgánicos o gases utilizados en la elaboración y conservación de vinos.	25/01/2010
CODIGO INTERNACIONAL DE PRÁCTICAS ENOLÓGICAS EDICIÓN 2005. O.I.V.	Empleo, modo y límites de utilización de los principales productos químicos, orgánicos o gases utilizados en la elaboración y conservación de vinos.	25/01/2010
REGLAMENTO (CE) 466/2001 REGLAMENTO (CE) 123/2005	Valores máximos de ciertos contaminantes	25/01/2010

Elaborado por: El responsable administrativo

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE DETERMINACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS	FR-03-PR-103 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

AÑO DE ESTUDIO:

Indicadores	Valor	Evolución	Observaciones
Incidencias debidas al desconocimiento de la legislación y/o reglamentación vigente			
Conocimiento de una ley y/o reglamento cuya publicación tuvo lugar hace más de 2 meses.			Indicar cuáles

Evolución : respecto al año anterior


Elaborado por: El responsable administrativo

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 10
	PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS.	


PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS

NºCOPIA	FECHA	PERSONA/DPTO	FIRMA

Modificaciones respecto a la edición anterior	
Anotar modificaciones	
Elaborado y revisado por:	Aprobado por:
Firma y fecha	Firma y Fecha

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 10
	PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS.	

ÍNDICE

1	Objeto y Alcance.....	3
2	Descripción.....	4
2.1	Justificación	4
2.2	Definiciones.....	4
2.3	Responsabilidades.	5
3	Gestión de incidencias.....	6
3.1	Identificación de la incidencia.	6
3.2	Tratamiento de la incidencia.....	7
3.3	Cierre.	7
4	Gestión de acciones correctivas y preventivas.	8
4.1	Identificación de acciones correctivas/preventivas.....	8
4.2	Tratamiento de la acción correctiva/preventiva.....	8
4.3	Cierre.	9
5	Plan de crisis (Retirada de producto).	10
6	Formularios aplicables	10
7	Anexos.....	10

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 10
	PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS.	


1 OBJETO Y ALCANCE.

Se trata de definir la metodología utilizada por Bodegas Otis Tarda para identificar incidencias e implantar acciones correctivas y/o preventivas, proporcionales a la magnitud de los problemas detectados y a los riesgos que de ellos puedan derivarse, para eliminar las causas de no conformidades reales o potenciales.

Este procedimiento afecta a todos los procesos del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 10
	PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS.	

2 DESCRIPCIÓN

2.1 Justificación

Una vez planificado e implantado el Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad, Bodegas Otis Tarda debe establecer un sistema para comprobar su buen funcionamiento y para corregir aquellas deficiencias que se vayan detectando.

Para controlar y corregir las no conformidades se debe:

- Identificar la causa de la no conformidad.
- Estudiar medidas correctivas y/o preventivas y la forma en que éstas podrían aplicarse, así como la documentación en la que deberá quedar registrada su incorporación o modificación.
- Estudiar la implantación o modificación de controles para evitar que se repita la situación de no conformidad detectada.

2.2 Definiciones.

Incidencia (no conformidad): Todo producto, material o requisito o situación que no cumple con los requisitos legales, del cliente o internos.


Las incidencias subsanables mediante ajustes definidos y asumidos en el propio proceso productivo no son objeto de este procedimiento.

Acción correctiva: toda actividad que se establece en el marco del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad para evitar la repetición futura de las incidencias detectadas.

Acción preventiva: aquella actividad que se implanta para impedir la aparición de una potencial no conformidad. Se aplica también para mejoras del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 10
	PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS.	

2.3 Responsabilidades.


Todo el personal de Bodegas Otis Tarda puede detectar una incidencia y se lo debe comunicar al Director Técnico y/o responsable de bodega, quien abre el FR-01-PR-104 INFORME DE INCIDENCIA.

El Director Técnico es el responsable de asegurar las acciones correctivas, incluyendo la evaluación de todos los registros de incidentes. También debe decidir si las acciones preventivas tomadas son efectivas.

Este sistema debe ser regularmente evaluado por el Gerente, y si es necesario revisado para asegurar su validez.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 10
	PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS.	

3 GESTIÓN DE INCIDENCIAS.

3.1 Identificación de la incidencia.

Las incidencias pueden ser detectadas en cualquier punto a lo largo del proceso por cualquier persona pero normalmente su proveniencia suele ser:

- Inspección de materiales y realización de trabajos.
- Durante el control del proceso de elaboración.
- Auditorias internas/externas.
- Evaluación de cumplimiento de requisitos legales y otros
- Resultados de seguimiento y medición.
- Reclamaciones de clientes.


La persona que detecta una incidencia en un producto que lo haga inservible debe separar el producto del resto e identificarlo con una etiqueta roja de “No Conforme” y/o destinándolo a un área específica del almacén. A su vez, lo comunica al Director Técnico y/o responsable de bodega, quien abre un FR-01-PR-104 INFORME DE INCIDENCIA indicando:

- ✓ Nombre de la persona que ha detectado la incidencia.
- ✓ Descripción de la incidencia.
- ✓ Causas que han originado la incidencia.

Si la incidencia proviene de una reclamación de un cliente, el encargado de abrir el informe de incidencias es el Director Comercial.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 10
	PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS.	

3.2 *Tratamiento de la incidencia.*

Una vez abierto el informe de Incidencia, se hace llegar al Responsable Administrativo, quien le asigna un código (número correlativo) y registra la apertura en el **LISTADO DE INCIDENCIAS/ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS FR-02-PR-104**.

Si la incidencia es puntual y de inmediata solución, la medida correctiva puede realizarse sin apertura del informe de incidencia.

Una vez decidida la acción a tomar, el Director Técnico ó Responsable de Bodega ó Responsable Administrativo lo reflejará en el apartado correspondiente del **FR-01-PR-104 INFORME DE INCIDENCIA**. En la resolución se designa el responsable de llevarla a cabo y el plazo para la tramitación de la misma.


3.3 *Cierre.*

El Director Técnico es el encargado de verificar que se lleva a cabo la decisión que se toma respecto a la incidencia tras lo cual procede al cierre y al archivo en su correspondiente carpeta del **FR-01-PR-104 INFORME DE INCIDENCIA** correspondiente. Se anota la fecha de cierre en el **LISTADO DE INCIDENCIAS/ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS FR-02-PR-104**.

Según la naturaleza de la incidencia, la Dirección puede tomar la decisión de abrir una acción correctiva para evitar que esa incidencia se repita en el futuro.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 10
	PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS.	

4 GESTIÓN DE ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS.

4.1 Identificación de acciones correctivas/preventivas.

Las acciones correctivas pueden proceder de cualquiera de estas fuentes:

- Incidencias, recogidas en un informe de incidencia.
- Auditorias externas e internas.
- Evaluación del cumplimiento de requisitos legales.
- Resultados de seguimiento y medición.
- Seguimiento de objetivos y metas.

Las acciones preventivas surgen de oportunidades de mejora detectadas por cualquier trabajador de Bodegas Otis Tarda.

El Director Técnico estudia las acciones a tomar para evitar la aparición de incidencias o en su caso, las posibles causas y antecedentes de la misma para el establecimiento de las acciones correctivas a tomar y abre el INFORME DE ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS FR-03-PR-104.


4.2 Tratamiento de la acción correctiva/preventiva.

Los pasos a seguir para la implantación de una acción correctiva/preventiva son:

- Determinar la/s causa/s que han producido o pueden producir la incidencia.
- Elaborar un plan de actuación, señalando responsables, plazos,...
- Tomar medidas preventivas en caso de ser necesario.
- Aplicar los controles que garanticen la eficacia de las posibles medidas preventivas.
- Registrar todo cambio de los procedimientos que resulte de las acciones correctivas.
- Revisar las acciones correctivas y/o preventivas adoptadas.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 9 de 10
	PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS.	

El Director Técnico asigna un código (número correlativo independiente entre si e independiente con respecto a las incidencias) y registra la apertura en el **LISTADO DE INCIDENCIAS/ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS FR-02-PR-104**.

4.3 Cierre.


El cierre de la acción se lleva a cabo por el Director Técnico y consiste en comprobar que las acciones se han realizado en el plazo establecido y que son eficaces.

Estas acciones son archivadas por el Responsable Administrativo.

Se anota la fecha de cierre en el **LISTADO DE INCIDENCIAS/ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS FR-02-PR-104**.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 10 de 10
	PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS.	

5 PLAN DE CRISIS (RETIRADA DE PRODUCTO).

El gerente establecerá las directrices escritas dirigidas al personal relevante para la administración de incidentes y de retirada de productos del mercado para asegurar con ello, que todo el riesgo potencial de calidad, legalidad y seguridad está controlado.

Cada crisis, y como consecuencia, cada retirada de producto es única y necesita una estrategia específica, si bien es necesario tener en cuenta una serie de factores comunes y desarrollar un plan que los tenga en cuenta. Por lo tanto, en el **ANEXO 1 PLAN DE CRISIS** se detallan las directrices a seguir en caso de crisis.

El Director Técnico, Responsable de Bodega y el Responsable Administrativo, deben participar junto con el gerente en la redacción del anexo.

La retirada de producto es considerada y tratada posteriormente como una incidencia.

6 FORMULARIOS APLICABLES

FR-01-PR-104 INFORME DE INCIDENCIA

FR-02-PR-104 LISTADO DE INCIDENCIAS/ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS.

FR-03-PR-104 INFORME DE ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS.

7 ANEXOS.

ANEXO 1: PLAN DE CRISIS.

ANEXO 2: NOTIFICACIÓN A DISTRIBUIDORES Y/O CLIENTES.

ANEXO 3: NOTIFICACIÓN A CONSUMIDORES.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	INFORME DE INCIDENCIA (NO CONFORMIDAD)	FR-01-PR-104 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

No conformidad interna	No conformidad externa	No Conformidad de Auditoria
Nº de expediente incidencia:		
Producto	Cantidad	Cliente
Descripción de la incidencia		
Causas de la incidencia		
Tratamiento a dar a la incidencia		
Decisión		
Acciones		
Responsables		
Plazo de ejecución		
Fecha:	Firma del Director Técnico/Resp. Bodega:	
¿Se va a abrir una acción correctiva y/o preventiva?		
Acción correctiva	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Acción preventiva	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Cierre del informe		
Fecha:	Firma del Director Técnico:	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.




ISO 9001:2008 Y BRC

Página 1 de 1

Tipo: se anotará si se trata de una incidencia (I), Acción correctiva (AC) ó Acción preventiva (AP).

Firma:


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INFORME DE ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS	FR-03-PR-104 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Acción correctiva	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	Acción preventiva	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Nº de expediente acción:			Nº de expediente incidencia:		
Producto		Cantidad		Cliente	
Descripción de la incidencia					
Causas de la incidencia					
Descripción de las acciones a llevar a cabo					
Decisión					
Acciones					
Responsables					
Plazo de ejecución					
Fecha:	Firma del Director Técnico/Resp. Bodega:				
Seguimiento / evaluación de la acción tomada					
Criterios para medir la eficacia					
¿Es eficaz? Por qué?					
Cierre					
Fecha:	Firma del Director Técnico:				
Acción correctiva	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	Acción preventiva	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
¿Si no se puede cerrar la acción por no ser eficaz, ¿qué acciones se van a tomar?					

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS.	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 6
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ANEXO 1. PLAN DE CRISIS

Origen de la crisis

Se deben obtener datos relacionados con:

El producto:

- Cantidad afectada
- Localización de la distribución: si la distribución del vino ha llegado al consumidor

El peligro:

- Tipo de peligro
- Valoración del riesgo: controles de calidad, datos de materias primas, proceso etc.

Existen dos niveles de retirada del producto:

Retirada del mercado: si la retirada del producto insalubre se localiza en la cadena de distribución sin que haya llegado hasta el consumidor


Retirada del consumidor: si la retirada del producto insalubre abarca toda la cadena de distribución y ha llegado hasta el consumidor, con lo que debe incluirse la comunicación con los consumidores.

Una vez que el peligro está identificado, evaluado y el nivel de retirada definido, se deben llevar a cabo las acciones pertinentes de forma eficiente y estructurada:

- Definir los objetivos para la resolución: acciones y medios.
- Movilizar medios de retirada, tratamiento y reposición del producto
- Iniciar la estructura y estrategia para comunicar
- asegurar que la naturaleza del problema se entiende perfectamente y que el plan se enfoca y dirige adecuadamente.
- Asegurarse que el plan y los objetivos cumplen con los datos, registros y seguimientos necesarios.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS.	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 6
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Plan de retirada

Información necesaria:

- ✘ Objetivo
- ✘ Identificación / evaluación del peligro
- ✘ Medios de retirada y tratamiento del producto
- ✘ Información a los servicios de retirada
- ✘ Verificación

✘ **OBJETIVO DEL PLAN DE RETIRADA**

- Seguridad del consumidor: ¿en qué puede afectar al consumido el problema?
¿tipo de población afectada?
- Alcance y localización
- Información a las autoridades implicadas y consumidores del problema
- Retirada efectiva y eficaz de todo el producto del mercado: ¿qué medios se van a utilizar? ¿Destino del producto?
- Limitar el daño de la marca y de Bodegas OTIS TARDA; estrategia de comunicación, tipo de información comunicada etc...


Se debe incluir en este apartado el nombre de los miembros del Comité de Crisis y un resumen de las responsabilidades en el desarrollo de todo el plan de retirada y comunicación

✘ **IDENTIFICACIÓN / EVALUACIÓN DEL PELIGRO**

- Gravedad del peligro
- Alcance y nivel de retirada

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS.	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 6
	ISO 9001:2008 Y BRC	

✂ MEDIOS DE RETIRADA Y TRATAMIENTO DEL PRODUCTO

- Tratamiento: puede que el vino sea retirado y corregido y/o reprocesado; o bien que no sea adecuado para consumo humano y sea almacenado en una zona aislada para su posterior destrucción. El tratamiento debe definir el tratamiento de reciclado o destrucción así como los responsables de su realización.
- Lugar/es de destino: definirlo/s
- Medios: se deben citar los medios para retirar, transportar, almacenar, identificar y tratar el vino.
- Registros: se debe llevar al día un registro de la cantidad retirada del mercado, su destino y tratamiento.

✂ INFORMACIÓN A LOS SERVICIOS DE RETIRADA

La información a los servicios ejecutores debe ser precisa y específica, con los datos necesarios para que lleven a cabo la retirada de producto de forma eficaz.

El contenido de la información es muy diverso y depende del tipo de crisis:

- ⊗ Objetivo
- ⊗ Peligro
- ⊗ Medios
- ⊗ Información al encargado del lugar donde se retira el producto


✂ VERIFICACIÓN

El comité de crisis debe verificar que se ha cumplido con el objetivo del plan de retirada. Cuando la retirada se dé por concluido se registrará el producto restante, los consumidores afectados y el tiempo en el cual se ha llevado la retirada.

Después se deberán abrir acciones correctivas y/o preventivas.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS.	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 6
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Plan de comunicación

Una comunicación eficaz de la crisis ayuda a que:

- ☞ El incidente no genere una verdadera crisis o alarma social
- ☞ El impacto en la Bodega sea mínimo
- ☞ La Bodega establezca un control sobre la situación
- ☞ Los mensajes se transmitan correctamente y sean recibidos, entendidos y creídos.
- ☞ Se perciba una imagen positiva de la Bodega respecto a la respuesta ante la crisis

Para aumentar la credibilidad y la confianza en el público hay que tener en cuenta que:

- ☞ La difusión temprana es un paso en la resolución del problema
- ☞ Se debe evitar la jerga y los tecnicismos, e humor, la negatividad, los números y las comparaciones.
- ☞ La Bodega debe describir con precisión cuál fue la causa del fallo
- ☞ Los objetivos deben incluir medios para recuperar la confianza en la seguridad
- ☞ Los mensajes deben ser bastante personalizados para ser eficaces. El mensaje se debe enviar a través de distintos medios.
- ☞ No se deben utilizar argumentos banales. Se trata de reconducir lo negativo hacia lo positivo.

Existen distintos niveles de comunicación:


🌿 **Comunicación interna**

Todo el personal de Bodegas OTIS TARDA debe conocer la existencia del presente anexo.

🌿 **Notificación a distribuidores y/o clientes**

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS.	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 6
	ISO 9001:2008 Y BRC	

El Director Comercial deberá proporcionar los datos de cada uno de los distribuidores y/o clientes que han comprado la partida de vino afectada.

Junto con el Responsable Administrativo, los llamarán de uno en uno pasándoles posteriormente un mensaje escrito cuyo formato se adjunta: **ANEXO 2: NOTIFICACIÓN A DISTRIBUIDORES Y/O CLIENTES.**

Tengamos en cuenta que habrá distribuidores y/o clientes no afectados que también preguntarán por la crisis y habrá que darles una respuesta. Se valorará la posibilidad de enviarles algún tipo de comunicado.

Notificación a consumidores

En el caso en que se deba proceder a una retirada al consumidor, Bodegas OTIS TARDA publicará un anuncio en la prensa. Ver **ANEXO 3: NOTIFICACIÓN A CONSUMIDORES**

Notificación a la autoridad


Las directrices europeas establecen la responsabilidad de informar a la autoridad competente en el caso de retirada del mercado de un producto que no cumpla con los requisitos de seguridad de los alimentos.

Por lo tanto se deberá llamar a la Dirección de Salud Pública y aportar la información siguiente:

- Nombre y datos de la empresa
- Nombre de las personas de contacto: datos y funciones
- Nombre del vino a retirar: lote etc.
- Cantidad presente en el mercado y zona de distribución
- Destino y tratamiento del vino
- Acciones realizadas: comunicación, preventivas etc.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS.	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 6
	ISO 9001:2008 Y BRC	

✿ Comunicación con los medios

La comunicación con los medios sólo se da cuando la crisis ha llegado al consumidor o los medios han sido movilizados.

Para prepararnos tengamos en cuenta que debemos:

- ✿ Nombrar un responsable único para la comunicación con los medios, el portavoz
- ✿ Ser capaces de responder: ¿quién?, ¿qué?, ¿dónde?, ¿por qué?. Nunca se debe dejar de contestar a las preguntas formuladas.
- ✿ Dar información sobre el producto
- ✿ Informar del peligro que corre el consumidor y de la precauciones que debe tomar.
- ✿ Ser transparentes
- ✿ Transmitir seguridad y tranquilidad
- ✿ Informar si se va a compensar a los consumidores


cierre

Se trata como una acción correctiva y/o preventiva por lo que nos remitimos al apartado nº4 del PR-104.

Firmado por el Gerente:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS.	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ANEXO 2. NOTIFICACIÓN A DISTRIBUIDORES Y/O CLIENTES

URGENTE

RETIRADA DEL PRODUCTO

Nombre de la bodega

Nombre del vino

Formato, presentación

Identificación del vino

Razones de la retirada:

Acciones solicitadas para la retirada:

Si el vino que debe ser retirado ha sido distribuido por UD a otro distribuidor, cliente o minorista, por favor comuníquenos inmediatamente la retirada de producto y llámenos para que nos pongamos en contacto con el /ellos.

Por favor diríjanse a: BODEGAS OTIS TARDA

Tfno:


Fax:

e-mail:

SENTIMOS LAS MOLESTIAS CAUSADAS

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de la Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS.	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC.	

ANEXO 3. NOTIFICACIÓN A CONSUMIDORES

ATENCIÓN

RETIRADA DE VINO “OTIS TARDA”

Nombre de la bodega

Nombre del vino

Formato, presentación

Identificación del vino

Razones de la retirada:

Acciones que debe realizar el consumidor:

Por favor diríjanse a: BODEGAS OTIS TARDA

Tfno:

Fax:


e-mail:

SENTIMOS LAS MOLESTIAS CAUSADAS

Muchas Gracias por su colaboración

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 7
	PR-105 GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	


PR-105 GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

Nº COPIA	FECHA	PERSONA/DPTO	FIRMA

<i>Modificaciones respecto a la edición anterior</i>	
Anotar modificaciones	
Elaborado y revisado por:	Aprobado por:
Firma y fecha	Firma y Fecha

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 7
	PR-105 GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	

INDICE:

1	Objeto y alcance	3
2	Descripción.....	4
2.1	Definición del perfil del cargo/puesto de trabajo.....	4
2.2	Selección, promoción y contratación.....	4
2.3	Programa de acogida y despedida.....	4
2.4	Participación.	5
2.5	Información y comunicación.	5
2.6	Formación.....	5
2.7	Medición de la satisfacción interna.	6
3	Indicadores.	7
4	Formularios aplicables..	7

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 7
	PR-105 GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	

1 OBJETO Y ALCANCE


Este procedimiento define las acciones para aportar personal eficiente y competente a Bodegas Otis Tarda. Pretende propiciar la competencia, toma de conciencia y formación de las personas que componen y van a formar parte en algún momento de Bodegas Otis Tarda, para lograr su motivación en la misma consiguiendo su satisfacción como persona y eficiencia como trabajador.

Este procedimiento se aplica cuando hay necesidad de cubrir un puesto de trabajo o si hay una necesidad de formación y termina cuando el puesto está cubierto o la formación es adecuada.

Se aplica a toda la organización y el Gerente será el responsable de su aplicación.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 7
	PR-105 GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	

2 DESCRIPCIÓN

El gerente deberá desarrollar las siguientes funciones y actividades:

2.1 Definición del perfil del cargo/puesto de trabajo.

Para cada puesto/cargo se tiene que rellenar el **FR-01-PR-105 FICHA DE DEFINICIÓN DE PUESTO DE TRABAJO**.

2.2 Selección, promoción y contratación.

Siempre de acuerdo con la ficha de definición de puesto de trabajo y con las necesidades de los responsable de todas las áreas de Bodegas Otis Tarda. No se podrá seleccionar, promocionar o contratar sin haber llegado a un consenso entre Gerencia y todos los responsables.

2.3 Programa de acogida y despedida.

Cuando una persona se integre a un puesto de trabajo el Gerente deberá:


- Informar anticipadamente a todos los trabajadores de la nueva incorporación.
- Preparar toda la documentación necesaria tanto para el conocimiento del puesto como normas y legislación así como proporcionar los medios materiales.
- Comunicar al nuevo trabajador los objetivos, la estructura de la organización y todas y cada una de sus competencias a corto, medio y largo plazo.
- Si es posible, la persona que cesa, (si fuera el caso) deberá enseñar las características del puesto a su relevo.

El programa de despedida consistirá en:

- Informar a todos los trabajadores del cambio o cese.
- Realizar la despedida según lo requiera la situación.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 7
	PR-105 GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	

- Preparar para la nueva situación informando sobre ella: programa de acogida si es por cambio y preparación para el cese en su caso.

2.4 Participación.

Organizar y lograr la implicación de todas las personas de la organización en la consecución de los objetivos y en la mejora continua, trabajando de forma organizada, detectando y resolviendo problemas, analizando y mejorando situaciones, analizando y mejorando procesos de trabajo.

El primer nivel de participación se llevará a cabo mediante la constitución y funcionamiento del Comité de la Calidad y de la Seguridad según el **PR-101 POLÍTICA DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA**.

2.5 Información y comunicación.

Teniendo en cuenta el poco personal del que dispone Bodegas Otis Trada, es suficiente con el Comité de la Calidad y de la Seguridad según el **PR-101 POLÍTICA DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA**.

2.6 Formación.

El estudio/diagnóstico de las necesidades formativas se realizará una vez al año entregando el FR-02-PR-105 CUESTIONARIO DE NECESIDADES FORMATIVAS a todo el personal de Bodegas Otis Tarda.


Ello permitirá elaborar un FR-03-PR-105 PLAN DE FORMACIÓN, y conforme a este plan se irán desarrollando las acciones formativas.

El registro de las actividades formativas se llevará a cabo mediante el impreso individual **FR-04-PR-105 FICHA PERSONAL DE ACCIONES FORMATIVAS**.

El Gerente tendrá que evaluar las acciones dialogando con los afectados y puntuando de 0 a 10 el nivel de calidad de la acción formativa en la **FR-04-PR-105 FICHA PERSONAL DE ACCIONES FORMATIVAS**.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 7
	PR-105 GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	


2.7 Medición de la satisfacción interna.

El método de medición de la satisfacción interna se basa en la realización de una encuesta por parte del gerente a todo el personal (***FR-05-PR-105 ENCUESTA DE SATISFACCIÓN INTERNA.***) La primera medición se realizará en cuanto se ponga en marcha el procedimiento con el fin de ir comparando la evolución.

Los resultados de las encuestas se resumirán en el ***FR-06-PR-105 CONTROL DE LA SATISFACCIÓN DE PERSONAS*** siendo estudiado por el Comité de la Calidad y de la Seguridad que adoptará las acciones de mejora pertinentes.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 7
	PR-105 GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	

3 INDICADORES.

Los indicadores que nos van a ayudar a medir este proceso son los siguientes:

- N° de personas satisfechas.
- Planes de formación no cumplidos.

Anualmente, durante el mes de enero, se elaborará el INFORME DE INDICADORES DE GESTIÓN DE RRHH (RECURSOS HUMANOS) FR-07-PR-105

4 FORMULARIOS APLICABLES.

FR-01-PR-105 FICHA DE DEFINICIÓN DE PUESTO DE TRABAJO.

FR-02-PR-105 CUESTIONARIO DE NECESIDADES FORMATIVAS.

FR-03-PR-105 PLAN DE FORMACIÓN.

FR-04-PR-105 FICHA PERSONAL DE ACCIONES FORMATIVAS.

FR-05-PR-105 ENCUESTA DE SATISFACCIÓN INTERNA.

FR-06-PR-105 CONTROL DE LA SATISFACCIÓN DE PERSONAS.

FR-07-PR-105 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	FICHA DE DEFINICIÓN DE PUESTO DE TRABAJO	FR-01-PR-105 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 9
	ISO 9001:2008 Y BRC	


FICHA Nº 1	NOMBRE DEL PUESTO: GERENCIA
DEPARTAMENTO: DIRECCIÓN GENERAL	SUPERIOR INMEDIATO: JUNTA DE SOCIOS
PUESTOS A SU CARGO: DIRECTOR COMERCIAL RESPONSABLE DE COMPRAS Y ADMINISTRACIÓN. RESPONSABLE DE BODEGA. RESPONSABLE DE EMBOTELLADO	
FORMACIÓN REQUERIDA	
Licenciatura ó Ingeniería Superior.	
CONOCIMIENTOS- EXPERIENCIA REQUERIDA	
Conocimientos en viticultura y enología Conocimiento del sector	
FORMA PARTE EN LA ELABORACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS SIGUIENTES	
PR-100 POLITICA DE CALIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA PR-102 GESTIÓN DE AUDITORÍAS INTERNAS PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS PR-105 GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	
FUNCIONES	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Establecer la Política y objetivos generales y particulares en materia de calidad liderando su difusión. Llevar a cabo un seguimiento periódico de los objetivos de calidad para asegurar su consecución. 2. Aprobar los Perfiles de los Puestos, y las actividades formativas. 3. Proveer los medios materiales y humanos necesarios para definir, implantar y actualizar permanentemente el Sistema de Gestión de Calidad. 4. Realizar la revisión, como mínimo anual, del Sistema de Gestión de Calidad, así como de la Política y de los Objetivos de Calidad, para verificar su adecuación y eficacia. Registrar la revisión. 5. Aprobar los documentos del Sistema de Gestión de Calidad: Manual de Calidad y Procedimientos Operativos de Calidad, Plan de Auditorías, Plan de Formación y Perfiles de Puesto, además de Planes de Control, viñedo, etc. 6. Detectar las necesidades de formación, archivar los registros de formación y valorar la eficacia las actividades formativas realizadas 7. Designación de los auditores para la realización de las auditorías internas de calidad. 8. Registro, seguimiento y cierre de las incidencias detectadas en la ejecución de las acciones formativas. 9. Registrar, estudiar y cerrar las reclamaciones de los clientes que se generan en el desarrollo de las acciones formativas. 10. Coordinar la contabilidad y la tesorería 11. Archivo de los registros generados 12. Planificar las auditorías internas periódicas del Sistema de Calidad, 13. Establecer los requisitos de cualificación del personal (Perfiles de Puesto), 14. Canalizar las propuestas de formación en nivel ascendente hasta la Dirección, 15. Aprobar y realizar el seguimiento de acciones correctivas y preventivas 	
Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."	
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.	

 OTIS TARDA	FICHA DE DEFINICIÓN DE PUESTO DE TRABAJO	FR-01-PR-105 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 9
	ISO 9001:2008 Y BRC	

FICHA Nº 2		NOMBRE DEL PUESTO: DIRECTOR COMERCIAL
DEPARTAMENTO: COMERCIAL	DIRECCIÓN	SUPERIOR INMEDIATO: GERENTE
PUESTOS A SU CARGO: COMERCIALES VENDEDORES		
FORMACIÓN REQUERIDA Licenciatura ó Ingeniería Superior.		
CONOCIMIENTOS- EXPERIENCIA REQUERIDA Conocimientos del sector. Dominio de informática de gestión Conocimientos elevados del sector de bebidas. Nivel alto de inglés hablado y escrito		
FORMA PARTE EN LA ELABORACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS SIGUIENTES PR-207 TRAZABILIDAD PR-208 GESTIÓN COMERCIAL		

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	FICHA DE DEFINICIÓN DE PUESTO DE TRABAJO	FR-01-PR-105 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 9
	ISO 9001:2008 Y BRC	

FUNCIONES
<ol style="list-style-type: none"> 1. Motivar adecuadamente a los comerciales / vendedores 2. Hacer llegar a gerencia y al director técnico, las nuevas corrientes y necesidades detectadas en el mercado nacional e internacional, para en su caso poder implementarlas, ó en su caso las anomalías y/o desviaciones que detectara. 3. Promoción de los vinos y de la buena imagen de la bodega y de la denominación. 4. Medición del grado de satisfacción de los clientes. 5. Formalizar los acuerdos con los distribuidores nacionales y extranjeros asegurando la completa definición de los requisitos exigidos por éstos. 6. Realizar las acciones de comunicación y asistencias a ferias que se aprueben junto con gerencia. 7. Relaciones con cámaras de comercio Icxex, Pipe 2000 etc.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	FICHA DE DEFINICIÓN DE PUESTO DE TRABAJO	FR-01-PR-105 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 9
	ISO 9001:2008 Y BRC	

FICHA Nº 3	NOMBRE DEL PUESTO: COMERCIAL	
DEPARTAMENTO: COMERCIAL	DIRECCIÓN	SUPERIOR INMEDIATO: DIRECTOR COMERCIAL
PUESTOS A SU CARGO: ninguno		
FORMACIÓN REQUERIDA		
Licenciatura o diplomatura (Esta formación podría sustituirse por experiencia previa en empresas ó formación no reglada).		
CONOCIMIENTOS- EXPERIENCIA REQUERIDA		
Conocimientos del sector. Dominio de informática de gestión Haber trabajado previamente de cara al público ó en puestos similares ó de ventas. Se valorarán conocimientos de Ingles, y/o francés y/o alemán		
FORMA PARTE EN LA ELABORACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS SIGUIENTES		
PR-208 GESTIÓN COMERCIAL PR-204 ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN PR-207 TRAZABILIDAD		
FUNCIONES		
<ol style="list-style-type: none"> Promoción de los vinos Tramitación de los pedidos Control de stock en el almacén Comunicación con los clientes Gestión de reclamaciones y canalización hasta las áreas correspondientes (calidad, producción). Medición del grado de satisfacción de los clientes Formalizar bajo la supervisión del director comercial los acuerdos con los distribuidores nacionales o clientes extranjeros asegurando la completa definición de los requisitos exigidos por éstos. 		

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	FICHA DE DEFINICIÓN DE PUESTO DE TRABAJO	FR-01-PR-105 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 9
	ISO 9001:2008 Y BRC	

FICHA Nº 4	NOMBRE DEL PUESTO:	RESPONSABLE
	ADMINISTRATIVO	
DEPARTAMENTO: ADMINISTRACIÓN	SUPERIOR INMEDIATO: GERENTE	
PUESTOS A SU CARGO: ninguno		
FORMACIÓN REQUERIDA		
AUXILIAR ADMINISTRATIVO		
CONOCIMIENTOS- EXPERIENCIA REQUERIDA		
Conocimientos del sector. Contabilidad fiscal Manejo de programas contables y de gestión. Conocimientos altos de informática de gestión (tipo office de Microsoft)		
FORMA PARTE EN LA ELABORACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS SIGUIENTES		
PR-103 DETERMINACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS PR-200 GESTIÓN DE COMPRAS PR-203 EMBOTELLADO Y ETIQUETADO PR-204 ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN PR-207 TRAZABILIDAD PR-208 GESTIÓN COMERCIAL		
FUNCIONES		
1. Programa de Vendimia 2. Contabilidad 3. Logística 4. Gestión de albaranes facturas. Módulo Gestión de Comercial del programa. 5. Atención al público. 6. gestión con bancos 7. Gestión del riesgo 8. Gestión de nóminas. 9. Gestión de clientes		

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	FICHA DE DEFINICIÓN DE PUESTO DE TRABAJO	FR-01-PR-105 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 9
	ISO 9001:2008 Y BRC	

FICHA Nº 5	NOMBRE DEL PUESTO: DIRECTOR TÉCNICO
DEPARTAMENTO: TÉCNICO	SUPERIOR INMEDIATO: GERENTE
PUESTOS A SU CARGO: RESPONSABLE DE BODEGA RESPONSABLE DE EMBOTELLADO OPERARIOS DE BODEGA	
FORMACIÓN REQUERIDA	
INGENIERO AGRONOMO / LICENCIADO EN ENOLOGÍA	
CONOCIMIENTOS- EXPERIENCIA REQUERIDA	
Mínimo 2 años de experiencia en el puesto de director técnico o de enólogo habiendo tenido a su cargo durante esos años una elaboración de al menos 300.000 kg. Conocimientos de informática altos Conocimientos medio-altos de inglés ó francés.	
FORMA PARTE EN LA ELABORACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS SIGUIENTES	
PR-102 GESTION DE AUDITORIAS INTERNAS PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y/O PREVENTIVAS PR-200 GESTIÓN DE COMPRAS PR-201 CONTROL DE VENDIMIA PR-202 ELABORACIÓN PR-203 EMBOTELLADO Y ETIQUETADO PR-204 ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN PR-205 GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES PR-206 APPCC PR-207 TRAZABILIDAD PR-208 GESTIÓN COMERCIAL	
FUNCIONES	
1. Establecer las especificaciones aplicables de los componentes del vino, y del mismo vino en las diferentes fases del proceso de elaboración. 2. Planificar los ensayos de laboratorio necesarios para verificar el cumplimiento de tales especificaciones, tanto internamente como en laboratorios externos. 3. Dirigir la elaboración de vino, sus movimientos, coupages, crianzas y embotellados. 4. Planificar las calibraciones de los equipos de inspección y ensayo que influyen en la calidad del producto final. 5. Gestionar los ensayos de laboratorio y las calibraciones, tanto si se realizan en el laboratorio de Bodegas Otis Tarda como en entidades externas. 6. Autorizar la utilización de cualquier producto sometido a un ensayo de laboratorio, o gestionar su tratamiento, si resulta no conforme y se rechaza. 7. Crear el soporte documental adecuado para los procesos de fabricación de vino, y para la realización de ensayos y calibraciones. 8. Seguimiento de las operaciones de la línea de embotellado-etiquetado. 9. La planificación y documentación de las operaciones de mantenimiento preventivo 10. Asegurar el funcionamiento, mantenimiento y la continua actualización del sistema APPCC.	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	FICHA DE DEFINICIÓN DE PUESTO DE TRABAJO	FR-01-PR-105 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 9
	ISO 9001:2008 Y BRC	

FICHA Nº 6	NOMBRE DEL PUESTO: RESPONSABLE DE CALIDAD	
DEPARTAMENTO: TÉCNICO		SUPERIOR INMEDIATO: GERENTE
PUESTOS A SU CARGO: NINGUNO		
FORMACIÓN REQUERIDA		
Curso de Formación en Calidad ó en su defecto, experiencia de 1 ó 2 años en el manejo de un sistema de calidad como responsable del mismo		
CONOCIMIENTOS- EXPERIENCIA REQUERIDA		
Experiencia trabajando con sistemas de calidad. Conocimientos de informática a nivel de usuario		
FORMA PARTE EN LA ELABORACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS SIGUIENTES		
Gestión del Manual de Calidad y seguridad. PR-103 DETERMINACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS PR-101 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y LOS REGISTROS		
FUNCIONES		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar la documentación básica del Sistema de Calidad (Manual de Calidad y procedimientos Operativos de Calidad), y aprobar todas las instrucciones técnicas. 2. Mantenimiento del sistema de calidad. 3. Archivar los registros de calidad. 4. Interpretar los registros de calidad 		

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	FICHA DE DEFINICIÓN DE PUESTO DE TRABAJO	FR-01-PR-105 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 9
	ISO 9001:2008 Y BRC	

FICHA Nº 7	NOMBRE DEL PUESTO: RESPONSABLE DE BODEGA Y MANTENIMIENTO	
DEPARTAMENTO: TÉCNICO	SUPERIOR INMEDIATO: DIRECTOR TÉCNICO	
PUESTOS A SU CARGO: OPERARIOS DE BODEGA		
FORMACIÓN REQUERIDA		
GRADUADO ESCOLAR		
CONOCIMIENTOS- EXPERIENCIA REQUERIDA		
Carnet de manipulador de alimentos Carnet de conducir Experiencia mínima de 3 años en puesto semejante		
FORMA PARTE EN LA ELABORACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS SIGUIENTES		
PR-201 CONTROL DE VENDIMIA PR-202 ELABORACIÓN PR-203 EMBOTELLADO Y ETIQUETADO PR-204 ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN PR-205 GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES PR-206 APPCC		
FUNCIONES		
1. Realización del mantenimiento y limpieza de instalaciones y maquinaria de bodega. 2. Es el responsable último del mantenimiento de todos los equipos que procesan la uva y el vino 3. Comprobación de que los materiales auxiliares reúnen las condiciones óptimas para su uso, así como eliminar e informar de los que estén caducados ó en malas condiciones de uso. 4. El tratamiento de los materiales auxiliares que resulten no conformes. 5. Cumplimentar y entregar los informes de trabajo y limpieza al responsable de calidad y enología. 6. Cumplimentar los informes de incidencias		

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	FICHA DE DEFINICIÓN DE PUESTO DE TRABAJO	FR-01-PR-105 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 9 de 9
	ISO 9001:2008 Y BRC	

FICHA Nº 8	NOMBRE DEL PUESTO: OPERARIOS
DEPARTAMENTO: TÉCNICO	SUPERIOR INMEDIATO: RESP. DE BODEGA
PUESTOS A SU CARGO: NINGUNO	
FORMACIÓN REQUERIDA	
GRADUADO ESCOLAR	
CONOCIMIENTOS- EXPERIENCIA REQUERIDA	
Carnet de manipulador de alimentos Carnet de conducir	
FORMA PARTE EN LA ELABORACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS SIGUIENTES	
PR-204 ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN PR-205 GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES	
FUNCIONES	
1. Tareas de apoyo a la elaboración: siembre de levaduras, remotes, limpieza, descube, prensado, trasiegos, etc. 2. Tareas de apoyo a la crianza: trasiegos 3. Labores de limpieza y mantenimiento	


Elaborado por: el Gerente

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	CUESTIONARIO DE NECESIDADES	FR-02-PR-105 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 y BRC	

La organización necesita conocer tus necesidades de Formación y las de tus colaboradores inmediatos (personas que dependen directamente de ti), para elaborar y poner en marcha un Plan de Formación que facilite un eficaz desarrollo profesional y personal de todos los que constituimos esta Organización, contribuyendo con ello al logro de sus objetivos y de su competitividad, supervivencia y progreso.

Te rogamos cumplimentes la presente Encuesta - Cuestionario para facilitar esta necesidad.

Muchas gracias.

NOMBRE		PUESTO/CARGO	
--------	--	--------------	--

1.- ¿Tienes alguna necesidad de formación para progresar en tu puesto? Cuál/es? Porqué te gustaría recibir esta formación?:

2.- ¿Qué necesidades de formación piensas que tienen tus colaboradores inmediatos?:

Colaborador inmediato	Puesto	Materias

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE FORMACIÓN	FR-03-PR-105 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

PLAN ANUAL DE FORMACIÓN	D												
	N												
	O												
	S												
	A												
	JL												
	J												
	M y												
	A												
	M												
	F												
	E												
Duración													
Lugar													
¿Quién imparte?													
Formación requerida													
Nombre y apellidos													

Elaborado por: Fecha: Firma:	Aprobado por: Fecha: Firma:
---	--

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.



ISO 9001:2008 Y BRC

Página 1 de 1

Elaborado por el Gerente

Fecha:

Firma:

Alumno: Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ENCUESTA DE SATISFACCIÓN INTERNA	FR-05-PR-105 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

REGISTRO Nº	FECHA:
--------------------	---------------

Uno de los "Objetivos Estratégicos" del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad es mejorar continuamente el nivel de concienciación, motivación y satisfacción de las Personas de la Organización. Para ello, necesitamos conocer numéricamente el nivel actual en varios aspectos, como referencia para poder fijar objetivos de mejora y acciones en consecuencia para tratar de lograrlos y superarnos en el tiempo.

1.- PRESTIGIO QUE ME MERECE LA ORGANIZACION	
2.- NIVEL DE CALIDAD DEL PRODUCTO/SERVICIO QUE REALIZA LA ORGANIZACION	
3.- EL NIVEL DE FORMACION QUE RECIBO	
4.- EL NIVEL DE INFORMACION/COMUNICACION EXISTENTE	
5.- EL NIVEL DE PARTICIPACION EXISTENTE	
6.- MI PODER O CAPACIDAD DE DECISION	
7.- LA ACEPTACION O APOYO DE MIS INICIATIVAS	
8.- NIVEL DE APRECIO Y RECONOCIMIENTO AL DESEMPEÑO DE MI TRABAJO	
9.- MI GRADO DE MOTIVACION PARA IMPLICARME CON LA ORGANIZACION	
10.- MIS RELACIONES CON LA DIRECCION	
11.- MIS RELACIONES CON MIS JEFES DIRECTOS	
12.- MIS RELACIONES CON MIS COMPAÑEROS	
13.- AMBIENTE LABORAL EXISTENTE	
14.- MI CALENDARIO Y HORARIO DE TRABAJO	
15.- MI RETRIBUCION ECONOMICA	
16.- SEGURIDAD DEL PUESTO DE TRABAJO	
17.- CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL	
18.- POLITICA MEDIOAMBIENTAL DE LA ORGANIZACION	
19.- MI REALIZACION PROFESIONAL EN EL CARGO/PUESTO	
20.- MI NIVEL DE SATISFACCION GLOBAL EN LA ORGANIZACION	

Le rogamos dedique algo de su tiempo a contestar sinceramente esta Encuesta anónima, puntuando de 0 a 10 su satisfacción con cada uno de sus apartados. Muchas gracias.

OBSERVACIONES

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	CONTROL DE LA SATISFACCIÓN DE LAS PERSONAS	FR-06-PR-105 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

REGISTRO N°	FECHA:
--------------------	---------------

Se trata de reflejar la media de las notas obtenidas en la encuesta de satisfacción de personas. La media puede enmascarar muy malas notas por lo que éstas se deberán anotar en las observaciones.

PREGUNTAS DE LA ENCUESTA	2010	2011	2012	2013
1.- PRESTIGIO QUE ME MERECE LA ORGANIZACION				
2.- NIVEL DE CALIDAD DEL PRODUCTO/SERVICIO QUE REALIZA LA ORGANIZACION				
3.- EL NIVEL DE FORMACION QUE RECIBO				
4.- EL NIVEL DE INFORMACION/COMUNICACION EXISTENTE				
5.- EL NIVEL DE PARTICIPACION EXISTENTE				
6.- MI PODER O CAPACIDAD DE DECISION				
7.- LA ACEPTACION O APOYO DE MIS INICIATIVAS				
8.- NIVEL DE APRECIO Y RECONOCIMIENTO AL DESEMPEÑO DE MI TRABAJO				
9.- MI GRADO DE MOTIVACION PARA IMPLICARME CON LA ORGANIZACION				
10.- MIS RELACIONES CON LA DIRECCION				
11.- MIS RELACIONES CON MIS JEFES DIRECTOS				
12.- MIS RELACIONES CON MIS COMPAÑEROS				
13.- AMBIENTE LABORAL EXISTENTE				
14.- MI CALENDARIO Y HORARIO DE TRABAJO				
15.- MI RETRIBUCION ECONOMICA				
16.- SEGURIDAD DEL PUESTO DE TRABAJO				
17.- CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL				
18.- POLITICA MEDIOAMBIENTAL DE LA ORGANIZACION				
19.- MI REALIZACION PROFESIONAL EN EL CARGO/PUESTO				
20.- MI NIVEL DE SATISFACCION GLOBAL EN LA ORGANIZACION				

OBSERVACIONES

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumnos: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE GESTIÓN DE RRHH	FR-07-PR-105 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

AÑO DE ESTUDIO:

Indicadores	Valor	Evolución	Observaciones
Nº de personas satisfechas			
Planes de formación no cumplidos			


Evolución : respecto al año anterior

Elaborado por: El Gerente

Firma y sello

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de la Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 10
	PR-106 NORMAS DEL ENTORNO DE LA BODEGA	


PR-106 NORMAS DEL ENTORNO DE LA BODEGA

Nº COPIA	FECHA	PERSONA/DPTO	FIRMA

Modificaciones respecto a la edición anterior	
Anotar modificaciones	
Elaborado y revisado por:	Aprobado por:
Firma y fecha	Firma y Fecha

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 10
	PR-106 NORMAS DEL ENTORNO DE LA BODEGA	

INDICE

1	Objeto y alcance.	3
2	Descripción.....	4
2.1	Localización.....	4
2.2	Perímetro y terreno.	4
2.3	Plano/Flujo del producto.	5
2.4	Edificios, áreas de elaboración, embotellado y almacenamiento.	6
2.4.1	Paredes.	6
2.4.2	Suelos.	6
2.4.3	Techos.	6
2.4.4	Ventanas	7
2.4.5	Puertas.	7
2.4.6	Iluminación.....	7
2.4.7	Aire acondicionado/ventilación.....	7
2.4.8	Acometidas.....	7
2.5	Equipamiento.....	8
2.6	Mantenimiento.....	8
2.7	Productos físicos y químicos con riesgo de ser causantes de contaminaciones del producto.....	8
2.8	Limpieza e Higiene.....	9
2.9	Basura.	9
2.10	Control de plagas.	9
2.11	Transporte	9
3	Formatos aplicables.....	10

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 10
	PR-106 NORMAS DEL ENTORNO DE LA BODEGA	

1 OBJETO Y ALCANCE.


El objeto de este procedimiento es definir las normas que debe cumplir el entorno de la Bodega para prevenir la contaminación de los productos en ella elaborados y suministrados, permitiendo su producción y entrega segura y legal.

Este procedimiento es aplicable a las condiciones del entorno de la Bodega (denominado lugar por la norma BRC) y al transporte de productos.

El Gerente y el responsable de bodega son los responsables de la aplicación de este procedimiento.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 10
	PR-106 NORMAS DEL ENTORNO DE LA BODEGA	

2 DESCRIPCIÓN.

El cumplimiento de los requisitos y condiciones expuestas a continuación, se facilitará mediante la adecuada Licencia de Actividad otorgada por las Instituciones Públicas correspondientes y la aplicación de todos los documentos y procedimientos complementarios del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad, y especialmente el **PR-206 DESARROLLO DEL APPCC**, y el **PR-203 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO**.

2.1 Localización.

El **lugar** debe de estar localizado y mantenido tanto para prevenir la contaminación, como para permitir la producción segura y legal de productos.

- Se deben considerar las actividades vecinales que puedan tener un impacto potencialmente adverso, y se deben tomar medidas para prevenir la contaminación del producto.
- Los límites del lugar deben estar claramente definidos.
- Deben ser implantadas medidas necesarias para proteger el lugar de cualquier contaminación potencial y periódicamente deben ser evaluadas para asegurar que continúan siendo efectivas.


2.2 Perímetro y terreno.

Todos los terrenos del **lugar** deben estar acabados y mantenidos con normas apropiadas.

- Los drenajes naturales son inapropiados, si existieran, se deberán instalar drenajes externos.
- Donde el almacenamiento externo es necesario, los productos deben estar protegidos de que se contaminen y del deterioro.
- Se deben tomar medidas para mantener el lugar protegido y seguro.
- El lugar debe estar cercado de una forma segura.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 10
	PR-106 NORMAS DEL ENTORNO DE LA BODEGA	

- Todos los edificios deben estar rodeados por espacios limpios y las áreas ajardinadas deben ser mantenidas.
- El almacenamiento externo debe tener un mantenimiento, aunque sea mínimo.


2.3 *Plano/Flujo del producto.*

Los cimientos y la planta deben ser diseñados, construidos y mantenidos para controlar el riesgo de contaminación del producto y cumplir con toda la legislación que sea relevante, y nos ataña.

- El flujo del proceso desde la recepción, hasta su despacho debe estar organizado para prevenir la contaminación del producto.
- Los locales deben permitir suficiente espacio de trabajo y almacenamiento para permitir que todas las operaciones se lleven a cabo adecuadamente bajo condiciones seguras de higiene.
- Los sistemas de trabajo deben ser de tal forma que logren reducir cualquier peligro potencial de contaminación física, química ó microbiológica.
- Debe haber una efectiva separación entre las operaciones de alto y bajo riesgo para minimizar el riesgo de contaminación cruzada del producto.
- Esta separación debe tener en cuenta la forma de trabajo con el producto (o flujo), la naturaleza de los materiales, el equipamiento, el personal implicado, y las formas de abastecimiento.
- La localización de todos los puntos de transferencia no debe comprometer el riesgo de segregación y donde sea aplicable deben tener lugar programas de desinfección
- El laboratorio, no debe poner en peligro la seguridad del producto.
- Los utensilios de lavado y en general todos los productos de limpieza deben estar en un lugar conveniente y adecuadamente separados de las actividades de producción.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 10
	PR-106 NORMAS DEL ENTORNO DE LA BODEGA	

2.4 Edificios, áreas de elaboración, embotellado y almacenamiento.

La construcción del lugar, edificios e instalaciones deben ser apropiadas para la actividad ejercida.

2.4.1 Paredes.

Las paredes estarán diseñadas, construidas, terminadas y mantenidas de modo que prevengan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación y el crecimiento de moho y deben ser fácilmente limpiables.

Las uniones pared/suelo y esquinas deben estar cubiertas y ser fácilmente limpiables.

2.4.2 Suelos.

Los suelos se deben diseñar, construir y mantener de forma que prevengan la acumulación de suciedad, el crecimiento de moho y deben ser fácilmente limpiables. Los sumideros deben ser diseñados y mantenidos de modo que minimicen el riesgo de contaminación del producto y no comprometan su seguridad.

El suelo debe tener una inclinación adecuada para facilitar el escurrido de ellos.

Se debe tener en cuenta la ubicación de la maquinaria para que cuando el vino se desborde vaya directamente a los sumideros, ocupando la menor superficie posible de los suelos.


2.4.3 Techos.

Estos deben estar diseñados, contruidos, terminados y mantenidos de modo que prevengan la acumulación de suciedad, la condensación y el crecimiento de mohos y deben ser fácilmente limpiables.

Dónde existan falsos techos, debe tener un acceso adecuada para facilitar algún tipo de limpieza y la inspección de la actividad de plagas.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 10
	PR-106 NORMAS DEL ENTORNO DE LA BODEGA	

2.4.4 Ventanas

Las ventanas estarán dispuestas por mosquiteras que eviten la entrada de insectos y de otras plagas como roedores y pájaros, dónde haya riesgo de que éstos puedan afectar al producto.

Las ventanas de vidrio deben estar protegidas contra roturas

En la medida de lo posible se debe evitar el uso de ventanas de vidrio.

2.4.5 Puertas.

Según la norma BRC las puertas que están en zonas de manipulación, elaboración embotellado o almacenamiento deban permanecer abiertas, se deberán tomar precauciones convenientes para evitar la entrada de plagas. Siempre que se pueda deberán estar cerradas.

2.4.6 Iluminación.

Todas las zonas deberán tener una adecuada iluminación.

Todas las bombillas y alumbrados fluorescentes, incluidos aquellos en las unidades eléctricas para matar insectos, cuando constituyan un peligro para el producto, deben estar protegidos por un elemento plástico antirroturas o cobertores de manga.

Si no se pueden poner cobertores plásticos por la temperatura que se alcanza, se deberá disponer de una fina malla metálica.

2.4.7 Aire acondicionado/ventilación.

Se debe tener una adecuada ventilación en general, y sobre todo en la zona de barricas y almacenamiento, y en la zona de elaboración sobre todo en vendimias.

Los equipos de frío deben ser adecuadamente mantenidos.


2.4.8 Acometidas.

El agua que se utilice en cualquier momento en producción debe ser en todo momento potable. En la bodega se utiliza agua de la red, pero habrá que comprobar que está convenientemente clorada.

Esta agua no debe ser nunca un riesgo de seguridad para el vino.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 10
	PR-106 NORMAS DEL ENTORNO DE LA BODEGA	

Las condiciones que debe cumplir el agua y el mantenimiento de ésta si no lo cumpliera se recoge en el ***PR-205 PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES.***

2.5 Equipamiento.

El equipo de elaboración y producción debe ser usado de modo que minimice el riesgo de contaminación del producto.

Todo el equipamiento deberá ser apropiadamente inspeccionado por una comisión, y debe ser adecuadamente mantenido, y operar con él para elaborar un producto seguro y legal

2.6 Mantenimiento.

Se debe establecer un plan de mantenimiento y se deben cubrir los equipos que sean críticos para la seguridad, legalidad y calidad final del producto.

Las condiciones que debe cumplir el mantenimiento del equipamiento se recoge en el ***PR-205 PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES.***

Las condiciones que deben cumplir las instalaciones se recogen en el PR-206 DESARROLLO DEL APPCC, complementado con los requisitos relacionados con aspectos de Personal (apartados 6.1, 6.2 y 6.3 de la norma BRC).


2.7 Productos físicos y químicos con riesgo de ser causantes de contaminaciones del producto.

Se debe disponer de procedimientos e instalaciones que permitan controlar el riesgo de contaminación física y química del producto.

Las condiciones que se deben cumplir para ello en cuanto a manipulación, almacenamiento, conservación, embalaje y entrega se recogen en el PR-206 DESARROLLO DEL APPCC, complementado con los requisitos relacionados con el transporte (apartado 3.12 de la norma BRC) y aspectos diversos relacionados con el control del producto (apartados 4.1, 4.2, 4.4, 4.5, 4.7 de la norma BRC) y manejos específicos (apartado 5.5 de la norma BRC).

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 9 de 10
	PR-106 NORMAS DEL ENTORNO DE LA BODEGA	

2.8 Limpieza e Higiene.

Se deben mantener en todo momento procedimientos apropiados de limpieza e higiene.

Las condiciones que se deben cumplir para ello se recogen en el PR-206, procedimiento para el desarrollo del APPCC, complementado con los requisitos relacionados con el tratamiento de la basura (apartado 3.10 de la Norma BRC) y el control de plagas (apartado 3.11 de la norma BRC).

2.9 Basura.

Debe existir un adecuado sistema para la recolección, colocación y desecho de los materiales de desecho ó basura.

Las condiciones que se deben cumplir para ello se recogen en el PR-206 anteriormente descrito, complementado con los requisitos relacionados con la limpieza e higiene (apartado 3.9 de la Norma BRC) y el tratamiento de la basura (apartado 3.10 de la Norma BRC).

2.10 Control de plagas.


Las condiciones que se deben cumplir para ello se recogen en el PR-206 anteriormente descrito, complementado con los requisitos relacionados con la limpieza e higiene (apartado 3.9 de la Norma BRC) y el control de plagas (apartado 3.11 de la Norma BRC).

2.11 Transporte

Los vehículos utilizados para el transporte materias primas, incluido el embalaje, productos intermedios ó semiprocesados y productos terminados, deben ser adecuados para este propósito, y deben ser mantenidos en buenas condiciones higiénicas. PR-204, apartados 3.8, 4.1, 4.2, 4.4, 4.5, 4.7 y 5.5 de la Norma BRC.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 10 de 10
	PR-106 NORMAS DEL ENTORNO DE LA BODEGA	

3 FORMATOS APLICABLES.

ANEXO 1. INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS RELACIONADAS CON EL ENTORNO DE LA BODEGA

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra


	PR-106 NORMAS DEL ENTORNO DE LA BODEGA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ANEXO 1. INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS RELACIONADAS CON EL ENTORNO DE LA BODEGA

ELEMENTOS	REQUERIMIENTOS
TOLVAS DE RECEPCION DE UVA	DE ACERO INOXIDABLE
DESPALILLADORAS	ACERO INOXIDABLE
PRENSAS	ADECUADAS PARA EVITAR CONTAMINACIONES, NI PÉRDIDA DE CALIDAD DEL MOSTO
DEPÓSITOS	DE ACERO INOXIDABLE.
MANGUERAS	ADECUADAS PARA EVITAR CONTAMINACIONES.
ALMACENAJE DE MANGUERAS	EN ESTANTERIAS O BALDAS PARA EVITAR CONTAMINACIONES
COMPONENTES METÁLICOS	ACERO INOXIDABLE
FILTROS	ADECUADO PARA PRODUCTOS ALIMENTARIOS
REFRIGERACIÓN	ADECUADO PARA CONSEGUIR LA ESTABILIZACIÓN
GASES INERTES	EVITAR EL CONTACTO CON EL OXIGENO MEDIANTE ESTOS GASES
LLENADORA	CAPAZ DE LLENADO ASEPTICO Y MANTENIDA PARA MINIMIZAR EL OXIGENO DISUELTO.
ROTURA DE BOTELLAS	JUNTO A LA LLENADORA EXISTIRÁ UN DOCUMENTO CON LAS INSTRUCCIONES EN CASO DE ROTURA DE BOTELLAS
FILTRO DE MEMBRANA	SITUADO LO MÁS CERCA POSIBLE DE LA LLENADORA
INTEGRIDAD DE LA MEMBRANA.	COMPROBAR LA INTEGRIDAD DE LA MEMBRANA ANTES DE CADA EMBOTELLADO
ESTERILIZACIÓN	EQUIPOS IMPORTANTES ESTERILIZADOS ANTES DE SU USO, CON AGUA A 90°C, VAPOR O PRODUCTO QUÍMICO.
CADENAS TRANSPORTE BOTELLAS	CUBIERTAS CON PROTECTORES DE ACERO INOXIDABLE O PLÁSTICO TRANSPARENTE.
CONTROL DEL VOLUMEN DE LLENADO	COMPROBARLO CADA EMBOTELLADO.
ENCORCHADORA.	CAPAZ DE HACER ENCORCHADO EN VACÍO.
PROTECCIÓN ANTIOXIDACIÓN	INYECTAR GAS INERTE ANTES DEL TAPONADO
APLICADOR DE CÁPSULAS	APLICACIÓN CORRECTA, CON ACABADO SIN ARRUGAS
ETIQUETADORA	ETIQUETAJE CORRECTO
MARCAJE DE LOTE	PODER INCORPORAR UN LOTE EN LA CONTRAETIQUETA DIFERENTE PARA CADA LOTE DIFERENTE.
ENCAJONADORA	QUE NO DAÑE CAJAS NI LAS ETIQUETAS DE LA BOTELLAS
EQUIPO DE MARCAJE DE CAJAS	QUE LAS MARQUE DE FORMA VISIBLE Y ADECUADAMENTE
PALETIZADORA	CAJAS APILADAS CORRECTAMENTE
SUMINISTRO DE AGUA	AGUA SIEMPRE POTABLE

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PR-106 NORMAS DEL ENTORNO DE LA BODEGA	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

SUELOS	IMPERMEABLES, EN BUEN ESTADO Y RESISTENTES A LAVADOS CONTINUOS
ELECTROCUTADORES DE INSECTOS	PUESTOS EN EL AREA DE EMBOTELLADO PARA PROTEGER LA LLENADORA
LUCES	IRROMPIBLES, O PROTEGIDAS
BOTELLAS	BOTELLAS GUARDADAS BAJO CUBIERTA
MATERIAS PRIMAS	ALMACEN QUE IMPIDA SU DETERIORO Y CONFUSIÓN
ALMACEN DE ETIQUETAS	ORDENADO, LIMPIO Y DE FORMA QUE EVITE EL DETERIORO DE LAS ETIQUETAS
PRODUCTO TERMINADO	ORDENADO, LIMPIO Y EN CONDICIONES QUE EVITEN EL DETERIORO DEL VINO Y DEL EMBALAJE.
EDIFICIOS	EN CONDICIONES ADECUADAS PARA LA ELABORACIÓN Y EL EMBOTELLADO DE VINO

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 13
	PR-200 PROCEDIMIENTO PARA LA GESTIÓN DE COMPRAS	


PR-200 PROCEDIMIENTO PARA LA GESTIÓN DE COMPRAS

Nº COPIA	FECHA	PERSONA/DPTO	FIRMA

Modificaciones respecto a la edición anterior	
Anotar modificaciones	
Elaborado y revisado por:	Aprobado por:
Firma y fecha	Firma y Fecha

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 13
	PR-200 PROCEDIMIENTO PARA LA GESTIÓN DE COMPRAS	

INDICE

1	Objeto y alcance	3
2	Compras de uva	4
3	Compra de productos enológicos y material auxiliar:	5
3.1	Recepción e Inspección.	5
4	Compra de barricas.....	6
4.1	Compra de barricas nuevas.....	6
4.2	Compra de barricas usadas.	7
4.2.1	Edad de la barrica.	7
4.2.2	Estado sanitario.	7
5	Compra de corchos.....	8
5.1	Elección del corcho.	8
5.2	Toma de muestra y aceptación del lote.....	9
6	Evaluación de proveedores.	11
6.1	Evaluación inicial.	11
6.2	Evaluación continuada.....	12
7	Indicadores	13
8	Formularios e instrucciones aplicables.	13

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 13
	PR-200 PROCEDIMIENTO PARA LA GESTIÓN DE COMPRAS	


1 OBJETO Y ALCANCE

Se trata de definir la metodología mediante la cual Bodegas Otis Tarda lleva a cabo la gestión de compras y subcontratación de servicios, así como la evaluación inicial y continuada de sus proveedores y subcontratistas, de forma que asegure que el producto suministrado responde a los requisitos establecidos.

Este procedimiento se aplica a las compras de uva, de productos enológicos, corchos y barricas así como de material auxiliar y subcontratación de servicios.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 13
	PR-200 PROCEDIMIENTO PARA LA GESTIÓN DE COMPRAS	

2 COMPRAS DE UVA

En Julio o primeros de agosto, se mandará una circular a todos los viticultores que estén registrados, hayan entregado o no uva a la bodega. **IT-01-PR-200 CARTA VITICULTORES.**

Hasta ahora Bodegas Otis Tarda goza de una situación preferente ya que no ha notado los efectos de la falta de oferta de uva. Hasta ahora, sus proveedores son fieles y trabajan la uva de forma correcta.

Por lo tanto, cuando un viticultor viene a ofrecer su uva, el Director Técnico se desplaza a inspeccionar la uva y deberá comprobar:


- ✚ **Grado alcohólico probable (% Vol.)**
- ✚ **Estado sanitario:** se debe apreciar el estado sanitario de hojas y racimos en campo: ataques fúngicos (mildiu, oidio, etc.)
- ✚ **Estado general de la viña:** constatar si tiene algún tipo de problemática concreta que pueda afectar a las labores de vendimia o a la evolución de la uva. Y si es la variedad de uva que se haya hablado.

También ocurre que Bodegas Otis Tarda requiera una variedad concreta de uva como puede ser el graciano, o uva de cultivo ecológico. En este caso, el responsable de bodega que es socio y viticultor local, se encargará de entrar en contacto con el propietario de la viña. Los controles a realizar son los anteriormente mencionados.

El acto de compra se reflejará en el **CONTRATO DE COMPRA-VENTA DE UVA FR-01-PR-200.**

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."








Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 13
	PR-200 PROCEDIMIENTO PARA LA GESTIÓN DE COMPRAS	

3 COMPRA DE PRODUCTOS ENOLÓGICOS Y MATERIAL AUXILIAR:

Se entiende por productos enológicos todos los productos que se añaden o mezclan a los vinos durante el proceso productivo y por material auxiliar etiquetas, cápsulas, botellas, productos de higiene etc.

Los pedidos de compra son cursados a través de la administración de bodegas Otis Tarda vía telefónica ó vía fax, cumplimentando los siguientes campos del **PEDIDO DE COMPRA FR-02-PR-200**

-  N° de pedido.
-  Fecha de realización del pedido.
-  Proveedor.
-  Identificación y especificaciones del producto.
-  Cantidad pedida.
-  Plazo de entrega.
-  Forma de pago

Antes de proceder a la compra, la administración debe consultar o al menos tener en mente la **FR-03-PR-200 LISTA DE PROVEEDORES APROBADOS**. A esa lista se podrán sumar nuevos proveedores por diversas razones; en este caso el nuevo proveedor deberá aceptar previamente las especificaciones impuestas por Bodegas Otis Tarda

De esta lista también podrán ir desapareciendo proveedores en cuyo caso tendremos que anotar las razones de la baja y la fecha.


3.1 Recepción e Inspección.

Cada pedido de compra se registra en el **FR-04-PR-200 REGISTRO DE COMPRAS** para que el operario que esté a la recepción de la mercancía pueda comprobar si el material entregado corresponde con el material pedido y así terminar de cumplimentar el registro.

Se deberá anotar cualquier tipo de incidencia. Si existe una disconformidad habrá que actuar conforme al procedimiento **PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS**. La administración deberá archivar el albarán junto con la factura del proveedor y cualquier otro registro de recepción.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 13
	PR-200 PROCEDIMIENTO PARA LA GESTIÓN DE COMPRAS	

4 COMPRA DE BARRICAS

Es imprescindible que se siga una pauta muy definida a la hora de comprar barricas nuevas o usadas ya que una barrica de deficiente calidad podría aportar al vino varios defectos.

Definir el tipo de barrica que se va a necesitar depende del tipo de vino a elaborar y sobre todo de los objetivos comerciales. En función del contenido en polifenoles y antocianos del vino, y del estilo aromático deseado, se procederá a utilizar barricas nuevas o usadas, con mayor o menor tostado y de un tipo de roble u otro.

En cualquier caso el enólogo es el responsable de la compra de las barricas.

También es imprescindible tener en cuenta el nivel de trazabilidad en tonelería con el fin de exigir lo que se puede y existe. La calidad de las barricas se basa en un tipo de grano por lo que árboles de orígenes diferentes pueden juntarse en una misma barrica. La garantía de origen es a nivel de país o región y no de un bosque concreto. Por otro lado, hay tonelerías que ofrecen mayores garantías de origen. Para roble francés existe el Reglamento técnico de la Marca de Certificación “Fûts de Tradition Française” del CTBA (Centre Technique du Bois et de l’Ameublement, que nos garantiza mediante un sello en la barrica la procedencia de la madera.

4.1 Compra de barricas nuevas.


Se trata de fijar un pliego de condiciones con el tonelero para fijar las opciones de fabricación y de personalización de las barricas. Para ello se tendrán que cumplir las **FR-05-PR-200 ESPECIFICACIONES GENERALES DE COMPRA DE BARRICAS** y **FR-06-PR-200 FICHA DE ESPECIFICACIONES DE COMPRA DE BARRICAS NUEVAS**.

Las especificaciones generales tratan de legislación, condiciones de entrega, documentos de acompañamiento, etc. a las que se deberá someter al proveedor.

La ficha de especificaciones se refiere a las características que las barricas objeto de un pedido tendrán que cumplir. Cada pedido de compra deberá ir acompañado por las especificaciones generales y por la ficha de especificaciones

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 13
	PR-200 PROCEDIMIENTO PARA LA GESTIÓN DE COMPRAS	

4.2 *Compra de barricas usadas.*

Hay que asegurarse del estado de agotamiento de la madera y del estado sanitario. El principal riesgo que existe al comprar una barrica usada es la presencia de levaduras como *Brettanomyces*, de bacterias acéticas o de tricloroanisoles (TCA) que aportan al vino sabores a moho.

En la compra de barricas usadas, el Director Técnico siempre se desplazará para apreciar *in-situ* el lote barricas.

4.2.1 *Edad de la barrica.*

Se trata de asegurarse del historial de la barrica con el fin de conocer los meses de crianza que ha realizado teniendo en cuenta que más allá de 36 a 48 meses la madera aportará muy pocos compuestos aromáticos y polifenólicos al vino. La manera de comprobarlo es pidiendo al proveedor la factura de compra de las barricas comprobando el número de lote y fecha de fabricación de cada barrica con los de la factura.

4.2.2 *Estado sanitario.*

En caso de que las barricas hayan sido regeneradas o reacondicionadas, se deberá exigir el pertinente certificado. Ello nos garantiza una reducción de las poblaciones de microorganismos y la ausencia de depósitos de tartrato respectivamente.


Por último se deberá exigir un análisis de policloroanisoles y policlorofenoles y de acidez volátil del lote de barricas.

El pliego de condiciones generales de compra es el mismo que para las barricas nuevas: **FR-05-PR-200 ESPECIFICACIONES GENERALES DE COMPRA DE BARRICAS.**

El proveedor también tendrá que cumplir con la **FR-07-PR-200 FICHA DE ESPECIFICACIONES DE COMPRA DE BARRICAS USADAS**, que difiere del de barricas nuevas en aspectos relacionados con la edad y el número de utilizaciones.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 13
	PR-200 PROCEDIMIENTO PARA LA GESTIÓN DE COMPRAS	

5 COMPRA DE CORCHOS.

5.1 *Elección del corcho.*

El taponado es una operación compleja y de vital importancia para que el vino permanezca en perfectas condiciones durante el tiempo de conservación estimado con el fin de que sus propiedades organolépticas y visuales no se vean afectadas.

La elección del corcho depende de:


- ❖ tiempo de conservación del vino: está comprobada la relación directa entre resistencia mecánica del corcho y la clasificación del corcho en cuanto a calidad. La posibilidad de que un corcho ceda malos sabores a un vino también dependerá del tiempo de conservación.
- ❖ Tipo de vino: en nuestro caso sólo se elabora vino tinto por lo que la hermeticidad al gas es un criterio secundario y el corcho tampoco debe liberar muchos finos aunque éstos pasen más desapercibidos que en el caso de un vino blanco o rosado.
- ❖ contenido en CO₂: influye sobre la presión que deberá soportar el corcho.
- ❖ temperatura de embotellado: el vino se contrae y se dilata en función de la temperatura, es decir que la presión debajo del corcho variará en función de ésta.
- ❖ temperatura de conservación y durante el transporte: en comercios y almacenes, así como durante el transporte, el vino se puede encontrar sometido a altas temperaturas por lo que se dilatará.
- ❖ nivel de llenado y largo del tapón: el largo del tapón se elige en función del nivel de llenado de la botella a 20°C y las temperaturas a las que pueda estar expuesto el vino, así como del tipo de botella.

Con el fin de minimizar los riesgos en la compra de los corchos se extiende un pliego de condiciones para que la mercancía recibida corresponda al material comprado. **FR-08-PR-200 PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA COMPRA DE CORCHOS.**

Partiendo de la base que siempre es más barato analizar para prevenir, que reparar un daño en nuestro caso incuantificable que sería la retirada de un lote de botellas del mercado por problemas debido al corcho, pasamos a enunciar los puntos de los que consta el pliego de condiciones al que se tienen que someter proveedor y cliente.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 9 de 13
	PR-200 PROCEDIMIENTO PARA LA GESTIÓN DE COMPRAS	

En dicho pliego se establecen criterios de compra y entrega así como las condiciones de aceptación o rechazo del lote.

- Naturaleza del vino
- Características de la botella
- Condiciones de almacenamiento del vino en bodega después del taponado
- Tiempo de conservación de vino
- Tipo de tapón: tipo, tamaño y calidad (según la tabla de la Federación Francesa de los Sindicatos del Corcho)
- Características físicas y mecánicas: composición, humedad, elasticidad, presión de hermeticidad, tricloroanisoles, residuos de lavado(peróxidos), cualidades sensoriales, capilaridad y polvos.
- Definición del marcado
- Tratamiento de superficie
- Identificación: cada unidad de acondicionamiento deberá estar bien identificada con el nombre del fabricante y número de lote como mínimo.
- Cantidad pedida y modalidades de entrega.
- Condiciones y tiempo de almacenamiento en bodega
- Modalidades de toma de muestra a la recepción del producto
- Aceptación o rechazo de la mercancía


5.2 Toma de muestra y aceptación del lote.

De cada 1000 corchos se deberán extraer al azar 5 corchos para realizar las comprobaciones oportunas que se enuncian en el pliego de condiciones. Ello, siempre y cuando las unidades de embalaje contengan 1000 corchos. En cualquier caso, la muestra tomada deberá representar el 0,5% del total de corchos recepcionados.

El lote de corchos deberá ser verificado en un plazo máximo de 15 días a partir de la fecha del albarán de recepción según método indicado en la ***IT-02-PR-200 DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES DE LOS CORCHOS.***

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 10 de 13
	PR-200 PROCEDIMIENTO PARA LA GESTIÓN DE COMPRAS	

Si el lote cumple, deberá ser utilizado en un plazo máximo de tres (3) meses a partir de la citada fecha, para embotellar vino destinado al nuestros clientes. De todas maneras. Es recomendable que los corchos se utilicen inmediatamente para evitar posibles contaminaciones.

Si no cumple, el proveedor deberá correr con todos los gastos hasta reponer el lote en un plazo máximo de 10 días a partir de la fecha de notificación de rechazo.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 11 de 13
	PR-200 PROCEDIMIENTO PARA LA GESTIÓN DE COMPRAS	

6 EVALUACIÓN DE PROVEEDORES.

6.1 Evaluación inicial.

La evaluación de los proveedores será realizada por el responsable Administrativo según el **FR-09-PR-200 INFORME DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES** en el que figuran los siguientes campos (se señala con un asterisco los obligatorios):


- + ***Número de informe y fecha:** los informes se podrán ir actualizando y completando y cada proveedor podrá tener varios informes de diferentes fechas y/o tipos.
- + ***Nombre y datos del proveedor**
- + ***Tipo de informe:** entrevista telefónica, entrevista personal in-situ, entrevista personal en feria (señalar fecha, lugar y nombre de la misma), información folletos comerciales, información de páginas Web etc.
- + ***Productos ofertados**
- + ***Referencias:** acreditaciones de calidad, si trabaja con otras bodegas, si es recomendación de alguien(en caso afirmativo nombrar a la persona o entidad)
- + **Antigüedad de la empresa**
- + ***Ámbito geográfico**
- + ***Servicio de asistencia técnica:** lugar y disponibilidad.
- + **Tipo de garantía:** duración y cobertura
- + **Calidades ofertadas**
- + **Precio:** rango de precios y observaciones
- + **Plazos de entrega**
- + **Informe favorable:** SI/NO

Al implantar el sistema, los proveedores pueden ser aceptados simplemente por su trayectoria de tiempo dando un buen servicio, que se ha ido demostrando con los años. Es decir, porque lo conozco, me conoce, y funciona.

Los proveedores que hayan obtenido una evaluación positiva, pasarán a formar parte de los proveedores autorizados de la FR-03-PR-200 LISTA DE PROVEEDORES APROBADOS, también elaborada por el Responsable administrativo.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 12 de 13
	PR-200 PROCEDIMIENTO PARA LA GESTIÓN DE COMPRAS	

6.2 Evaluación continuada


Los proveedores son evaluados continuamente, una vez al año durante el mes de junio, independientemente de la evaluación inicial a partir de la información recopilada en el **FR-04-PR-200 REGISTRO DE COMPRAS FR-04-PR-200**, informes de incidencias y registros de producción, pero también por la que resulte durante la reunión de la Dirección del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad.

Toda la información recopilada se registra en el **FR-10-PR-200 INFORME DE EVALUACIÓN CONTINUA DE PROVEEDORES**. El número de informe será el mismo que el del informe de evaluación inicial. En dicho informe, se detallarán las incidencias y su grado de gravedad con el fin de poder tomar las acciones pertinentes en caso de reincidencias. El cuadro de incidencias se rellenará junto con el Director Técnico ya que es muy difícil enumerar las incidencias y más evaluarlas en función del producto que se trate. Se irá rellenando el cuadro de tipos de incidencias para no tener que preguntar al Director Técnico cada vez que haya surgido una incidencia.

Para terminar, en caso de incidencias, se reflejará en el último cuadro la acción a tomar.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 13 de 13
	PR-200 PROCEDIMIENTO PARA LA GESTIÓN DE COMPRAS	

7 INDICADORES

Los indicadores que nos van a ayudar a medir este proceso son los siguientes:

- Mercancías que no hayan cumplido con las especificaciones
- Compras realizadas a proveedores no aprobados
- Mercancías rechazadas por incumplimiento de especificaciones
- Compras realizadas sin pedido de compra

Anualmente, durante el mes de enero, se elaborará el **FR-11-PR-200 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE GESTIÓN DE COMPRAS**.

8 FORMULARIOS E INSTRUCCIONES APLICABLES.

FR-01-PR-200 CONTRATO DE COMPRA-VENTA DE UVA

FR-02-PR-200 PEDIDO DE COMPRA

FR-03-PR-200 LISTA DE PROVEEDORES APROBADOS

FR-04-PR-200 REGISTRO DE COMPRAS

FR-05-PR-200 ESPECIFICACIONES GENERALES DE COMPRA DE BARRICAS

FR-06-PR-200 FICHA DE ESPECIFICACIONES DE COMPRA DE BARRICAS NUEVAS .

FR-07-PR-200 FICHA DE ESPECIFICACIONES DE COMPRA DE BARRICAS USADAS

FR-08-PR-200 PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA COMPRA DE CORCHOS.

FR-09-PR-200 INFORME DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

FR-10-PR-200 INFORME DE EVALUACIÓN CONTINUA DE PROVEEDORES

FR-11-PR-200 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE GESTIÓN DE COMPRAS.

IT-01-PR-200 CARTA VITICULTORES

IT-02-PR-200 DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES DE LOS CORCHOS.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	CONTRATO DE COMPRA- VENTA DE UVA	FR-01-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

CONTRATO N°

COMPRADOR: BODEGAS OTIS TARDA, S.L
PASEO DEL RACIMO S/N
31261 ANDOSILLA
N.I.F. B2356896

VENDEDOR:

CARACTERÍSTICAS DE LA UVA

Nº	VARIEDAD	MUNICIPIO	POLÍGONO	PARCELA
1				
2				
3				
4				
5				

CANTIDAD ESTIMADA A ENTREGAR:

Nº	CANTIDAD (KG)
1	
2	
3	
4	
5	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	CONTRATO DE COMPRA- VENTA DE UVA	FR-01-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

CALIDAD: la uva siempre deberá cumplir con los requisitos mínimos de calidad establecidos por el Consejo Regulador además de los marcados por Bodegas Otis Tarda, S.L.

Grado mínimo a entrada de bodega:

Estado sanitario:

PRECIO:

FORMA DE PAGO:

CONDICIONES DE ENTREGA: la uva entrará en Bodega sólo y sólo si cumple con todos los criterios de calidad y si el Director Técnico o el responsable de bodega estiman que no ha habido negligencia por parte del proveedor en caso de merma de calidad.

Aprobado por: El Gerente Fecha: Firma:	Aprobado por el proveedor: Fecha: Firma:
Elaborado por: El Director técnico Fecha: Firma:	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PEDIDO DE COMPRA	FR-02-PR-200
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1

COMPRA Nº1

COMPRADOR:

VENDEDOR:

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO	FORMA DE PAGO

CONDICIONES DE ENTREGA:

Observaciones:

Elaborado y aprobado por: El Gerente Fecha: Firma:	Aprobado por el proveedor: Fecha: Firma:
---	---

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	LISTADO DE PROVEEDORES APROBADOS		FR-03-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC		

Fecha de baja								
Observaciones / incidencias								
Nº de informe de evaluación								
Fecha de evaluación								
Tipo de evaluación								
Proveedor								
Producto								

Aprobado por:

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	REGISTRO DE COMPRAS	FR-04-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Observaciones								
Fecha prevista de entrega								
Cantidad								
Referencia								
Artículo								
Proveedor								
Fecha								
Nº pedido								

Elaborado por:

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ESPECIFICACIONES GENERALES DE COMPRA DE BARRICAS	FR-05-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

El proveedor de barricas de roble para uso enológico debe cumplir el siguiente pliego de condiciones:

I. DESIGNACIÓN

Barrica de roble francés, europeo ó americano. Nueva / usada

II. CARACTERÍSTICAS

TIPO DE MADERA

- Origen y tipo de grano garantizados por el proveedor
- Deben estar tomadas medidas preventivas destinadas a evitar la presencia de cuerpos extraños de cualquier clase mediante la implantación del sistema de APPCC según directiva 93/43/CE del Parlamento Europeo y del Consejo del 14 de julio de 1993 y sus modificaciones posteriores.
- Que un plan de control de clorofenoles (TCA, etc.) ha sido puesto en marcha para asegurar que estos compuestos no están presentes en las maderas utilizadas en la fabricación de barricas.

CONTROL DE SUS PROPIOS PROVEEDORES

- El proveedor está controlando a sus proveedores de madera con el fin de garantizar el origen y la calidad; es decir, ha establecido un pliego de condiciones.

III. TRAZABILIDAD

El proveedor tiene implantado un sistema de trazabilidad aguas arriba, aguas abajo e interno y conservar los registros durante un mínimo de tres (3) años.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA de Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ESPECIFICACIONES GENERALES DE COMPRA DE BARRICAS	FR-05-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

IV. ACONDICIONAMIENTO, ENTREGA Y ACEPTACIÓN DE UN LOTE

Las barricas se entregarán en buen estado y envueltas en film de plástico. Deben estar no azufradas, secas, sin olores y limpias.

ETIQUETADO: debe figurar el nombre del proveedor, número del lote, fecha de fabricación, tipo de madera, tipo de tostado y número de aros.

ENTREGA: los medios de transporte utilizados no deben transportar junto con las barricas otras mercancías susceptibles de alterar la calidad o contaminar las barricas.

El proveedor se compromete a proporcionar en cada entrega, un boletín de análisis de clorofenoles relativo al lote objeto de la entrega en el que se debe precisar: fecha de fabricación de las barricas y número de lote, tipo y método de análisis.

Elaborado por: El Director Técnico Fecha: Firma:	Aprobado por el proveedor: Fecha: Firma:
---	---

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA de Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	FICHA DE ESPECIFICACIONES DE COMPRA DE BARRICAS NUEVAS	FR-06-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

El proveedor de barricas de roble para uso enológico debe cumplir el siguiente pliego de condiciones:

I. DESIGNACIÓN

Barrica de roble francés, europeo ó americano. Nueva. Tipo y modelo. Origen más concreto.

II. CARACTERÍSTICAS

Algunos parámetros no admiten tolerancia por lo que en función del cumplimiento de las especificaciones se podrá proceder a rechazar la barrica o a rebajar el precio. Ver punto III.

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	TOLERANCIA	GRAVEDAD
<i>Tipo de madera</i>			
Especie		--	C
Tipo de grano		--	C
Procedencia		--	C
Secado	Natural, mínimo 24 meses	--	M
<i>Características técnicas producto acabado</i>			
Volumen	225 l	+/- 1 %	C
Tipo de barrica	Bordelesa	--	C
Tostado			M
Fondos	Tostados	--	C
Material aros	Acero laminado galvanizado	--	C

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	FICHA DE ESPECIFICACIONES DE COMPRA DE BARRICAS NUEVAS	FR-06-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Número de aros	8	--	C
<i>Acabado</i>			
Control de estanqueidad	Ausencia de fugas	--	C
Casco	Pulido, ausencia de tratamiento	--	C
Agujero del grifo	No	--	C
Embalaje	Film transparente	--	M

C = Gravedad crítica M = Gravedad menor.

III. CONTROLES

El proveedor se compromete a controlar el tipo de tostado y la ausencia de ampollas, la estanqueidad y la ausencia de TCA.

En caso de roble francés, el proveedor se compromete a entregar barricas conformes al Reglamento técnico de la Marca de Certificación “Fûts de Tradition Française” del CTBA (Centre Technique du Bois et de l’Ameublement).

En caso de que se observe una discrepancia con las especificaciones se podrá proceder a la devolución de la/s barrica/s defectuosas en caso que se halle gravedad crítica. Si es gravedad menor se podrá negociar una rebaja del precio y el proveedor tendrá derecho a recoger el material y cambiarlo.

Elaborado por: El Director Técnico Fecha: Firma:	Aprobado por el proveedor: Fecha: Firma:
---	---

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	FICHA DE ESPECIFICACIONES DE COMPRA DE BARRICAS USADAS	FR-07-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

El proveedor de barricas de roble para uso enológico debe cumplir el siguiente pliego de condiciones:

I. DESIGNACIÓN

Barrica de roble francés, europeo ó americano. Usada. Tipo y modelo. Origen más concreto.

II. CARACTERÍSTICAS

Las barricas deben ser seleccionadas por el Director Técnico de Bodegas Otis Tarda que las marcará con su propio sello en el momento de la compra en las instalaciones del proveedor.

El Director Técnico pedirá la factura de compra de las barricas comprobando el número de lote y fecha de fabricación de cada barrica con los de la factura. Y también los documentos relacionados con el estado sanitario de las barricas.

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
<i>Tipo de madera</i>	
Especie	
Tipo de grano	
Procedencia	
<i>Características de la/s barrica/s</i>	
Edad de la barrica	
Meses de crianza realizados	
Tipo de vino que se ha criado	
Volumen	225 l
Tipo de barrica	Bordelesa
Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."	
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.	

 OTIS TARDA	FICHA DE ESPECIFICACIONES DE COMPRA DE BARRICAS USADAS	FR-07-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Estado sanitario	Certificado de regeneración
	Certificado de reacondicionado
	Boletín de análisis de TCA
Material aros	Acero laminado galvanizado
Número de aros	8
Control de estanqueidad	Ausencia de fugas
Casco	Pulido, ausencia de tratamiento
Agujero del grifo	No
Embalaje	Film de plástico

III. CONTROLES

Cada barrica se controlará al momento de la recepción , es decir, se comprobará que tengan el sello de Bodegas Otis Tarda. En el caso de que no se cumpla se procederá a la devolución de la/s barrica/s.

El proveedor deberá presentar un boletín de análisis de policloroanisoles y policlorofenoles y de la acidez volátil del lote de barricas.

Elaborado por: El Director Técnico Fecha: Firma:	Aprobado por el proveedor: Fecha: Firma:
---	---

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA COMPRA DE CORCHOS	FR-08-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Naturaleza del vino a embotellar: vino tinto. <i>Indicar el nivel de llenado a 20°.</i>
Características de la botella:
Condiciones de almacenamiento del vino en bodega después del taponado:

Tiempo estimado de conservación del vino:
--

Tipo de tapón	Tamaño	Calidad

Características físicas y químicas del corcho:

El proveedor entregará una muestra de un mínimo de 10 corchos a Bodegas Otis Tarda para que ésta pueda realizar las comprobaciones pertinentes en el momento de la entrega de los corchos.

<i>Composición</i>	<i>Tolerancia aceptada</i>
Humedad	3-8%
Elasticidad	>90% en los 3mm del extremo
Presión de hermeticidad	>1,2 bar
Tricloroanisoles	<5 ng/g de corcho
Peróxidos	<0,2 mg/corcho
Cualidades sensoriales	Único gusto a corcho sano
Aspecto visual	Idéntico a la muestra entrega por el proveedor en el momento de formalizar y sellar el contrato de compra.
Capilaridad	<0,5 cm

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA COMPRA DE CORCHOS	FR-08-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Polvos	Calidad 0, 1 y 2: <1,5 mg/corcho Calidad 3 y 4: <2 mg/corcho Calidad 5 y 6: <3 mg/corcho Aglomerado: < 2mg/corcho
--------	--

Definición del marcado: la tinta utilizada para el marcaje debe ser alimentaria y cumplir con la legislación en vigor.

Tratamiento de superficie:

Identificación: cada unidad de acondicionamiento debe llevar el nombre del fabricante y el número de lote.

Cantidad pedida:

Modalidades de entrega:

Plazo	Condiciones de embalaje
-------	-------------------------

Condiciones de almacenamiento en bodega: los corchos serán almacenados en un local ventilado y sin olores.

Modalidades de toma de muestra: la muestra tomada deberá representar el 0,5% del total de corchos recepcionados. De cada unidad de embalaje se extraerá al azar un número de corchos idéntico. Posteriormente, se sellará herméticamente.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.



ISO 9001:2008 Y BRC

Página 3 de 3

upna
Universidad
Pública de Navarra
Nafarroako
Unibertsitate Publikoa

Todos los derechos reservados
Eskubide guztiak erresalbatu dira


 OTIS TARDA	INFORME DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES	FR-09-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Nº de informe		Fecha	
Tipo de informe			
Nombre del proveedor:		Dirección:	
Contacto:	Teléfono	Fax	e-mail
			Web
Productos ofertados			
Calidades ofertadas			
Referencias			
Antigüedad de la empresa:		Ámbito geográfico	
Tipo de garantía			
Servicio de asistencia técnica			
Precios			
Plazos de entrega			

INFORME FAVORABLE		SI		NO
--------------------------	--	-----------	--	-----------

Elaborado por: El Responsable Administrativo Fecha: Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INFORME DE EVALUACIÓN CONTINUA DE PROVEEDORES	FR-10-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	


Nº de informe:		Fecha:	
FUENTES DE LA INFORMACIÓN APORTADA:			
Nombre del proveedor:			
Productos comprados			
Cumplimiento de las especificaciones de calidades			
Cumplimiento de los plazos de entrega			
Servicio post-venta			
Servicio técnico, respuesta ante problemas:			
Utilización de la garantía: Si / No			
En caso afirmativo, cumplimiento de las bases:			
Facilitación de documentación técnica:			

Incidencias registradas									
Fecha									
Tipo de incidencia									

G: Grave; L: Leve;

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INFORME DE EVALUACIÓN CONTINUA DE PROVEEDORES	FR-10-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

TIPOS DE INCIDENCIAS	
Incidentes graves (G)	Incidentes leves (L)

ACCIONES A TOMAR		
Nº de incidencias graves	Nº de incidencias leves	ACCIÓN
≥1	≥0	Mandar un comunicado escrito al proveedor
≥1	≥1	Mandar un comunicado escrito al proveedor
≥2	≥2	Abrir una acción correctiva
≥3	≥2	Eliminar de la lista de proveedores autorizados

ACCION A TOMAR

Elaborado por: El Responsable Administrativo

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INFORME DE INDICARES DEL PROCESO DE GESTIÓN DE COMPRAS	FR-11-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

AÑO DE ESTUDIO:

Indicadores	Valor	Evolución	Observaciones
Mercancías que no hayan cumplido con las especificaciones			Indicar cuales y cantidad
Compras realizadas a proveedores no aprobados			Nombrarlas
Mercancías rechazadas por incumplimiento de especificaciones			Nombrarlas
Compras realizadas sin pedido de compra			¿Tuvo alguna incidencia?

Evolución : respecto al año anterior


Elaborado por el Director Comercial

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA de Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	CARTA A VITICULTORES	IT-01-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

<<APELLIDOS>> <<NOMBRE>>

<<DIRECCIÓN>>

<<C.P.>> <<LOCALIDAD>>

Andosilla, __ de agosto de 2__

Estimado Viticultor:

Un año más es un placer dirigirnos a Vd. con el fin de planificar la próxima vendimia, para recordarle que puede entregar su producción de uvas amparadas por el Consejo Regulador de la D.O.Ca Rioja en ésta bodega, si así lo juzga conveniente.

En caso afirmativo, póngase en contacto con nosotros para fijar fecha y hora, a fin de poder ultimar los detalles de recogida y otros asuntos relativos a la presente campaña.

Estaremos encantados de recibirle para resolver todas sus dudas y asesorarle en lo que pueda necesitar.

Puede llamarnos al siguiente teléfono 948-000000 o pasar por la bodega.

Quedando a su entera disposición para cualquier duda,

Reciba un cordial saludo de,

Bodegas Otis Tarda

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES DE LOS CORCHOS	IT-02-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

En el momento de la entrega de un lote de corchos objeto de un pedido de compra, se deberán realizar las verificaciones detalladas seguidamente con el fin de garantizar que el producto cumple el pliego de condiciones establecido y firmado por el proveedor.

Estos controles deberán ser realizados por el responsable del laboratorio.

No se comprueban todas las especificaciones por razones económicas. En caso de duda razonable, se podrán pedir análisis complementarios a un laboratorio independiente.

Verificación del acondicionamiento de los corchos

Se debe comprobar el acondicionamiento de los corchos: envases, embalajes, etiquetado y aspecto general (higiene, presencia de manchas en los envases etc.)

Control del aspecto visual de los corchos

La primera comprobación es visual: se compararán los corchos extraídos según método especificado en el pliego de condiciones con la muestra entregada por el proveedor a Bodegas Otis Tarda al formalizar la compra. Se observarán la distribución, tamaño y disposición de lenticelas.

Defectos debidos a anomalías de la materia prima: se anotará si hay presencia de:

- Mancha amarilla: mancha de color amarillo que se desarrolla en ambientes húmedos y avanza a partir de la corteza hacia el vientre de la plancha.
- Corcho verde fresco: aparece como un efecto translúcido denotando células aún llenas de savia.
- Grietas
- Agujeros de hormigas
- Agujeros de gusanos

La presencia de más de 2 corchos por cada lote de 1000 con alguna de estas anomalías implica el rechazo del lote completo.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES DE LOS CORCHOS	IT-02-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Defectos debidos a anomalías de fabricación:

- Formas anormales: se considerará anomalía un defecto >3mm en el largo y >2mm en el ancho. Las mediciones se realizan con un pie de rey por la mitad en el sentido de las vetas y perpendicularmente.
- Golpes de herramienta
- Rajaduras
- Presencia de corteza

La presencia de más de 1 corcho por cada lote de 1000 con alguna de estas anomalías implica el rechazo del lote completo.

Control visual del marcado:

El marcado debe corresponder con el detallado en el pliego de condiciones. Si más de 2 corchos de cada lote de 1000 tiene un defecto de marcado, se procederá al rechazo del lote.

Control dimensional:

Las mediciones se realizan con un pie de rey por la mitad en el sentido de las vetas y perpendicularmente.

Las tolerancias son las siguientes: largo: +/-5mm; ancho: +/-0,4mm

La presencia de más de 2 corchos por cada lote de 1000 con alguna de estas anomalías implica el rechazo del lote completo.

Verificación de la cantidad de polvo en el embalaje:

Se pesará en una balanza de precisión la cantidad de polvo presente en los embalajes, para contrastarlo con el pliego de condiciones.

Examen sensorial:

Los tapones se dejarán fuera del envoltorio durante un mínimo de 2 horas para que pierdan posibles olores de marcado. Luego, se dispondrá cada uno de los corchos en un frasco lleno de agua en el que deberán permanecer 4 horas cerrados.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES DE LOS CORCHOS	IT-02-PR-200 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Se analizará olfativamente los corchos y se probará el agua, en ambos casos con el fin de detectar malos olores y/o sabores.

Si el agua presenta un color amarillento y un ligero olor a lejía, seguramente haya restos de oxidación en los corchos. El lote será rechazado.

Un olor y gusto a moho revela la presencia de TCA's. En caso de apreciarse, se enviará la muestra de corchos a un laboratorio para que cuantifique los tricloroanisoles. Se procederá al rechazo del lote si TCA >5 ng/g de corcho.

Permeabilidad:

En cada uno de los corchos de la muestra se colocará una gota de agua con la ayuda de una pipeta. Si la gota permanece redondeada, la permeabilidad es correcta. En caso de que tome una forma achatada en más de 3 corchos de cada 1000, se rechazará el lote ya que existe riesgo de que la botella rezume.

Comprobaciones en corchos colmatados:

Se frotarán los tapones con papel esmerilado con el fin de ver el estado de los corchos antes del colmatado.


Elaborado y aprobado por: El Director Técnico

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 10
	PR-201 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA	


PR-201PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA

Nº COPIA	FECHA	PERSONA/DPTO	FIRMA

<i>Modificaciones respecto a la edición anterior</i>	
Anotar modificaciones	
Elaborado y revisado por:	Aprobado por:
Firma y fecha	Firma y Fecha

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 10
	PR-201 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA	

INDICE

1	OBJETO Y ALCANCE.	3
2	DESCRIPCIÓN.....	4
2.1	Seguimiento de la maduración en campo.	4
2.2	Planificación de la vendimia.....	6
2.3	Corte y transporte de la uva.	6
2.4	Pesaje de la uva.....	7
2.5	Recepción de la Uva.	8
3	INDICADORES.....	9
4	FORMULARIOS E INSTRUCCIONES APLICABLES	10

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 10
	PR-201 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA	

1 OBJETO Y ALCANCE.

Se debe definir una etimología para que la uva llegue en condiciones óptimas de maduración, microbiológicas e higiene a la bodega. Partimos del principio que la fermentación “comienza” cuando los racimos se separan de la cepa, es decir que este procedimiento es aplicable desde dicho momento hasta la entrada de la materia prima en bodega.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 10
	PR-201 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA	

2 DESCRIPCIÓN

2.1 Seguimiento de la maduración en campo.

El seguimiento de la maduración es más frecuente conforme se acerca la vendimia debido a la complejidad en la evolución de los compuestos de la uva.

El enólogo de Bodegas Otis Tarda se responsabilizará de los muestreos, inspecciones, ensayos y análisis a realizar de las parcelas que estime oportunas.

Las parcelas objeto de control se eligen por:

- Resultar representativas de un área de la misma variedad: viticultura, orografía, suelo, orientación y edad de las cepas semejantes.
- Una problemática concreta: ataques microbianos o fungícos, granizo, insectos, lluvia excesiva, falta de superficie foliar expuesta, etc..
- Esta destinadas a una elaboración especial: vino varietal, vino de autor, ensayo de vinificación, etc..

El método de muestreo de los viñedos se realizará conforme a la instrucción de trabajo **IT-01-PR-201 MUESTREO DE VIÑEDOS**.

Conforme nos acercamos al grado óptimo de maduración de la uva la planificación puede ir cambiando debido a las inclemencias del tiempo por lo que el Plan de Control podrá ir variando siempre por orden del enólogo.


Esta planificación se elaborará al inicio de cada campaña y quedará recogida en el **FR-01-PR-201 PLAN DE CONTROL DE MADURACIÓN**. Este formato se guardará en la carpeta “seguimiento de maduración” ubicada en el laboratorio.

Los criterios de calidad de la vendimia son los siguientes:

- Dinámica de la maduración y nivel de madurez.
- Características químicas de la baya.
- Características físicas de la baya.
- Indicadores de desarrollo y de estrés.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 10
	PR-201 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA	

- Variedad de la cepa.
- Estado sanitario del racimo y de la cepa.


Los parámetros a controlar en cada caso pueden ser diferentes pero en general los controles parciales a realizar se reflejarán en el **FR-02-PR-201 HOJA DE SEGUIMIENTO DE MADURACIÓN** y serán:

- ☛ Peso de las bayas(g/100 granos): se determinará el peso de 100 granos. En madurez, se busca un grano menudo pobre en ácido málico. Esa relación es la que importa y no sólo el peso de los frutos.
- ☛ Grado alcohólico probable(% Vol): se determinará mediante refractómetro en campo o de las muestras recogidas en laboratorio tras prensar las mismas. Por debajo de 12° de alcohol probable es difícil que se de una adecuada maduración polifenólica.
- ☛ Estado sanitario: se debe apreciar el estado sanitario de hojas y racimos en campo: ataques fúngicos (botrytis, mildiu, oidio etc...)
- ☛ Acidez Total tartárica(g/l): la acidez de la uva disminuye durante su maduración y se debe al comportamiento de los dos ácidos orgánicos de la uva: el ácido tartárico y el ácido málico. Junto con los demás parámetros este dato nos permitirá saber si tendremos que acidificar a desacidificar nuestro futuro vino.
- ☛ pH: teniendo en cuenta que el pH subirá durante la fermentación alcohólica este dato también permite tomar decisiones.
- ☛ Índice de polifenoles totales(IPT): la riqueza polifenólica va aumentando con la maduración. Aparte de la carga polifenólica es importante tener en cuenta el grado de polimerización ya que una baja polimerización aporta aspereza al vino. Por lo tanto una uva madura tiene un alto índice de polifenoles pero que al estar muy polimerizados aportan suavidad al paladar.

Si el enólogo lo juzgara necesario y con el fin de ayudar en la toma de decisiones, se podrán realizar otros análisis, los que se estime oportuno, como puede ser el contenido en potasio (importante en el caso del tempranillo, al ser una variedad muy potasófila), ácido málico, antocianos etc. siempre y cuando lo refleje claramente en la hoja de seguimiento de la maduración

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 10
	PR-201 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA	

2.2 Planificación de la vendimia.

Por razones de planificación es preciso intentar determinar la fecha de vendimia pero es labor casi imposible ya que depende sobre todo del estado sanitario de la uva y éste no se puede predecir con antelación debido a la incertidumbre de la meteorología.

La calidad de la uva está condicionada en un 50% por el tiempo durante la recolección; por lo tanto, la fecha de la vendimia no es empírica: el enólogo tomará la decisión apoyándose en las hojas de seguimiento de la maduración, su experiencia y conocimiento de la zona tanto desde el punto de vista meteorológico como de los propios viñedos, boletines del Consejo Regulador y cualquier otra fuente que juzgue fiable.

La previsión de vendimia se recoge en la **FR-03-PR-201 PLANIFICACIÓN DE LA VENDIMIA** en la que se apuntará la fecha de vendimia deseada por variedades y zona/término/parcela así como el estado sanitario y grado probable y las observaciones pertinentes para que se pueda después contrastar las características del producto recepcionado con el observado en campo.

2.3 Corte y transporte de la uva.


La vendimia se realizará preferentemente de forma manual, pero si por inclemencias del tiempo, o cualquier otra situación, se puede tomar la decisión de autorizar la vendimia mecánica. Se podrán conceder permisos para el uso de la vendimiadora si la situación lo requiere con el fin de vendimiar rápidamente, muchas veces mejorando la calidad de una vendimia manual.

El transporte de la uva se realizará en remolques de no más de 5.000 kilos. En este caso, el director técnico también podrá permitir la entrada en bodega de remolques de mayor tonelaje siempre por cuestiones de calidad.

Es posible que la llegada de lluvia o granizo obligue a un rápido corte de racimos y transporte.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 10
	PR-201 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA	

Estas decisiones se fundamentan en que:

⊗ **Rotura, aplastado, temperatura y aireación** tienen efectos en la población microbiana de la uva: bacterias glucoacéticas, levaduras y mohos; y también en fenómenos prefermentativos: pectólisis, proteolisis y polifenol-oxidasa.

A mayor duración del transporte y temperatura, mayor degradación de pectinas y proteínas. La proteolisis libera nitrógeno asimilable por las levaduras.

Los componentes polifenólicos pasan a estado de quinonas al romperse las uvas y entrar la pulpa en contacto con el aire. Ello altera de manera irreversible el color además de requerir posteriormente mayor dosis de sulfitado.

⊗ **Posibles residuos de pesticidas** afectan a la población microbiana y a los procesos prefermentativos: inhiben pectolisis, proteolisis y fluido de antocianos además de atenuar la actividad polifenoloxidásica.

⊗ **La vendimia mecánica** es mucho más agresiva que la manual. Incrementa los problemas microbianos, inestabilidad de color y dificultan al análisis visual de la uva al llegar a la tolva de recepción. Aunque a veces puede resultar preferible.

2.4 Pesaje de la uva.


Los remolques cargados de uva se pesan en la báscula municipal de Andosilla en presencia de un representante de la bodega y otro del Consejo Regulador.

Peso bruto, tara y peso neto se reflejan en el ticket de peso.

Posteriormente se cumplimentan los documentos oficiales del Consejo Regulador y la cartilla, ahora tarjeta, del viticultor expedida y firmada por el representante del Consejo Regulador, ahora realizado automáticamente y en tiempo real con los ordenadores centrales del Consejo Regulador en Logroño.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 10
	PR-201 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA	

2.5 *Recepción de la Uva.*

Ante todo señalar que no entrará en bodega ninguna uva que no cumpla con los requisitos mínimos del Consejo Regulador ni con los parámetros definidos en el **FR-01-PR-200 CONTRATO DE COMPRA-VENTA DE UVA.**


La recepción de uva debe ser continua para que la maquinaria trabaje a su máximo rendimiento y para que los tiempos de espera sean mínimos sino nulos. Tras la comprobación de la procedencia de la uva y cotejado con **FR-03-PR-201 PLANIFICACIÓN DE LA VENDIMIA**, se procederá al vertido en la tolva de recepción. El enólogo, o persona encargada por él y con la suficiente experiencia, debe asistir a la descarga de cada remolque para realizar el análisis visual de la uva y rellenar el campo correspondiente de la **HOJA DE RECEPCIÓN DE UVA FR-04-PR-201**. Aquí empieza a tomar forma el concepto de trazabilidad dentro de la bodega ya que en el albarán deberá figurar la procedencia de la uva y el número del depósito al que se va a echar la uva.

Un operario de recepción será el encargado de rellenar el albarán de entrada, *el* **FR-05-PR-201 ALBARÁN DE ENTRADA** así como de vigilar que no haya ningún objeto extraño que pueda dañar el sinfín de la tolva (esto se suele dar bastante más a menudo en caso de ser cosechada la uva con vendimiadora). Deberá tomar una muestra del mosto a la salida de la estrujadora para medir los grados probables y otros parámetros con un densímetro.

De la misma manera, el operario de recepción tendrá que pedir al tractorista *el* **FR-06-PR-201 TRABAJOS Y TRATAMIENTOS DE LOS VIÑEDOS.**

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 9 de 10
	PR-201 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA	

3 INDICADORES.


Los indicadores que nos van a ayudar a medir este proceso son los siguientes:

- Kg de uva rechazada por calidad deficiente
- Averías/roturas/paradas por introducción de objetos extraños y otros durante la recepción
- Kg de uva con una calidad inferior a la prevista
- Kg de uva con podredumbre
- Media del grado probable

Anualmente, durante el mes de enero, se elaborará el **FR-07-PR-201 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA.**

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 10 de 10
	PR-201 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA	

4 FORMULARIOS E INSTRUCCIONES APLICABLES

FR-01-PR-201 PLAN DE CONTROL DE MADURACIÓN

FR-02-PR-201 HOJA DE SEGUIMIENTO DE MADURACIÓN

FR-03-PR-201 PLANIFICACIÓN DE LA VENDIMIA

FR-04-PR-201 HOJA DE RECEPCIÓN DE UVA

FR-05-PR-201 ALBARÁN DE ENTRADA

FR-06-PR-201 TRABAJOS Y TRATAMIENTOS DE LOS VIÑEDOS

FR-07-PR-201 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE CONTROL DE
VENDIMIA

IT-01-PR-201 MUESTREO DE VIÑEDOS

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE CONTROL DE MADURACIÓN		FR-01-PR-201 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC		

	Fase de seguimiento previo						Fase de recepción de la uva	
Control	Peso de las bayas g/100 granos	Grado alcohólico %VOL	Estado sanitario	Acidez total tartárica g/l	pH	IPT	Grado alcohólico %VOL	Estado sanitario
Frecuencia								
Registro	FR-02-PR-201 HOJA DE SEGUIMIENTO DE MADURACIÓN							
Responsable	OPERARIO DE LABORATORIO / DIR.TÉCNICO						Operario de recepción	Dir.Téc.
Observaciones								

Elaborado por: Fecha: Firma:	Aprobado por: Fecha: Firma:
---	--

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra".

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	HOJA DE SEGUIMIENTO DE LA MADURACIÓN	FR-02-PR-201 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Zona	Término	Suelo	Variedad	Cota
------	---------	-------	----------	------

Nº muestra	PARÁMETROS DE SEGUIMIENTO						OBSERVACIONES (salubridad etc...)
	Peso de las bayas g/100 granos	Grado alcohólico %VOL	Estado sanitario	Acidez total tartárica g/l	pH	IPT	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

Elaborado por: Fecha: Firma:	Aprobado por: Fecha: Firma:
---	--

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."
Alumnos: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLANIFICACIÓN DE LA VENDIMIA		FR-03-PR-201 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC		

Zona	Término	Suelo	Variedad	Cota
------	---------	-------	----------	------

Nº muestra	PARÁMETROS DE SEGUIMIENTO						OBSERVACIONES (salubridad etc...)
	Peso de las bayas g/100 granos	Grado alcohólico %VOL	Estado sanitario	Acidez total tartárica g/l	pH	IPT	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

Elaborado por: Fecha: Firma:	Aprobado por: Fecha: Firma:
---	--

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumnos: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	HOJA DE RECEPCIÓN DE UVA	FR-04-PR-201 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Fecha	Propietario	Zona término	Parcela	Variedad	Estado sanitario % uva sana	Grado Probable	Nº depósito

Elaborado por: Fecha: Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ALBARÁN DE ENTRADA DE UVA	FR-05-PR-201 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ALBARÁN N°: 00000

Fecha	Zona término	Parcela	Variedad	Estado sanitario % uva sana	Grado Probable	Nº depósito

BRUTO:	
TARA:	
PESO:	

Exceso de peso en remolque: SI / NO

Posible inicio de fermentación: SI / NO

Estado sanitario de la uva correcto: SI / NO

Limpieza del remolque efectuada a su salida: SI / NO

Enjuague con agua potable: SI / NO

Vehículo en perfectas condiciones higiénicas: SI / NO

INCIDENCIAS

Rechazo de la uva: causa:

Presencias de productos fitosanitarios:

Incidenias de transporte:

Otros:

Elaborado por: Fecha: Firma:	Elaborado por: Fecha: Firma:
---	---

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumnos: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	TRABAJOS Y TRATAMIENTOS DE LOS VIÑEDOS	FR-06-PR-201 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

TRATAMIENTOS FÍSICOS

TRATAMIENTO	FECHA	TIPO DE TRATAMIENTO /OBSERVACIONES
PREPODA		
PODA		
DESPUNTE		
ACLAREO		
DESNIETADO		
DESHOJADO		

MANTENIMIENTO DEL SUELO


TRATAMIENTO	FECHA	DOSIS	PRODUCTO
LABOREO			
HERBICIDAS			

RIEGO

CANTIDAD	SISTEMA	FECHA

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	TRABAJOS Y TRATAMIENTOS DE LOS VIÑEDOS	FR-06-PR-201 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

TRATAMIENTOS QUÍMICOS (DEL SUELO)

TRATAMIENTO	FECHA	DOSIS	NOMBRE DEL PRODUCTO
FERTILIZACIÓN			
ABONADO DE FONDO			
ABONADO DE MANTENIMIENTO			

TRATAMIENTOS QUÍMICOS (DE LA VID)

CAUSA	FECHA	DOSIS	NOMBRE DEL PRODUCTO
PLAGAS			
ENFERMEDADES			
OTRAS ALTERACIONES			

Elaborado por: el Responsable de Viticultura

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA	FR-07-PR-201 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

AÑO DE ESTUDIO:

Indicadores	Valor	Evolución	Observaciones
Kg de uva rechazada por calidad deficiente			
Averías/roturas/paradas por introducción de objetos extraños durante la recepción			
Kg de uva con una calidad inferior a la prevista			
Kg de uva con podredumbre			
Media del grado probable			

Evolución : respecto al año anterior

Elaborado por: El Director Técnico

Firma y sello

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MUESTREO DE VIÑEDOS	IT-01-PR-201 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

La toma de muestras de uva de un viñedo determinado siempre deberá realizar con el mismo método para garantizar la uniformidad de resultados y poder compararlos. Interesa averiguar la riqueza media en azúcar y en acidez. Las uvas de una misma viña tienen una composición muy heterogénea y los racimos granos con distinta madurez y grosor.

La técnica que se aplicará consiste en:

- ◆ Recoger 250 granos de cada viña
- ◆ Tomando un grano de cada cepa alternando en los racimos de la punta, ala y zona media.

No se deben escoger los granos sino tomarlos al azar, la muestra debe ser representativa.

Las muestras se recogerán en bolsas de plástico debidamente identificadas con rotulador indeleble:

- ❖ N° de muestra
- ❖ Zona
- ❖ Término
- ❖ Nombre / observaciones


Elaborado por:

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 10
	PR-202 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN	


PR-202 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

Nº COPIA	FECHA	PERSONA/DPTO	FIRMA

<i>Modificaciones respecto a la edición anterior</i>	
Anotar modificaciones	
Elaborado y revisado por:	Aprobado por:
Firma y fecha	Firma y Fecha

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 10
	PR-202 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN	

INDICE

1	OBJETO Y ALCANCE	3
2	DESCRIPCIÓN.....	4
2.1	Elaboración.....	4
2.1.1	Generalidades.....	4
2.1.2	Registros Operativos.....	5
2.2	Ensamblajes/mezclas.....	7
2.3	Crianza en barricas y jaulones.....	7
3	INDICADORES.....	9
4	FORMULARIOS E INSTRUCCIONES UTILIZADOS.....	10

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 10
	PR-202 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN	

1 OBJETO Y ALCANCE

Se trata de definir la metodología mediante la cual Bodegas Otis Tarda planifica, desarrolla y controla el proceso de elaboración de sus vinos.


El presente procedimiento se empieza a aplicar en cuanto se llenan los depósitos de uva hasta el acondicionamiento del vino para el embotellado, pudiendo ser el vino joven o haber pasado por crianza en barrica y botella.

En este procedimiento tiene especial relevancia el concepto de trazabilidad ya que en todo momento se deberá tener en cuenta que ninguna operación puede quedar sin registrar. Para facilitar la toma y registro de datos se parte del principio de que los depósitos y lotes de barricas son “almacenes dinámicos”, es decir, que constituyen una unidad básica de almacenamiento en la cual entran y salen diversos productos. De cada “almacén” se obtendrá un historial de entradas y salidas tanto de vino como de productos enológicos, así como la procedencia y destino de cada movimiento. Por lo tanto, en este procedimiento se tratará fundamentalmente la **TRAZABILIDAD INTERNA**.

Ver **FR-01-PR-202 HISTORIAL DE ENTRADAS/SALIDAS DE DEPÓSITOS/BARRICAS.**

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 10
	PR-202 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN	

2 DESCRIPCIÓN

2.1 Elaboración.

2.1.1 Generalidades.

El proceso de elaboración del vino debe realizarse como todos los procesos, en condiciones controladas, en total acorde con el Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad como:

- Formación del personal: ver **PR-105 GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS**.
- Mantenimiento y calibración de equipos: ver **PR-205 MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES**.
- Normativa legal: ver **PR-103 DETERMINACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS**.


El objetivo principal de este procedimiento es elaborar un vino que cumpla con los requisitos del cliente y legales (plan de APPCC, trazabilidad), convirtiéndose estos requisitos en los propios de la bodega. En todo momento el lema a aplicar será el de las tres “haches”: Higiene, higiene e higiene. Para ello, ayudará saber que todos los depósitos de elaboración así como el material auxiliar por el que pasa el vino son de acero inoxidable y que están convenientemente numerados de manera visible para todos los empleados de la bodega.

Toda la documentación que se va a generar asegurará la trazabilidad y el control total de los aditivos utilizados y de los procesos a los que se va a someter al vino.

El Director Técnico, el responsable de bodega y el responsable de mantenimiento y operarios son los responsables de la correcta ejecución del presente procedimiento, siendo el Director Técnico el que coordina en todo momento las operaciones a realizar, pudiendo generar instrucciones de trabajo que entregará a cada responsable de ejecución. Dichas instrucciones de trabajo se deberán incluir en este procedimiento. El Director Técnico también podrá modificar cualquier etapa del proceso de elaboración que juzgue necesario para cumplir con los requisitos.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 10
	PR-202 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN	

La elaboración se realiza en principio según los diagramas de flujo **FR-02-PR-206** y **FR-03-PR-203** que podrán ser modificados en todo momento por el Director Técnico en función de la calidad de las uvas y de los requisitos del mercado y del cliente.

2.1.2 Registros Operativos.

Durante el proceso de elaboración, el Director Técnico deberá velar por la correcta cumplimentación de varios registros operativos. Se tiene que tener en cuenta que todo registro se refiere a un depósito. En el **FR-01-PR-202 HISTORIAL DE ENTRADAS/SALIDAS DE DEPÓSITOS/BARRICAS** se registrarán todas las entradas de uva estrujada y productos enológicos así como las salidas debidas a descube y trasiegos. Es importante anotar claramente en qué momento se realiza el descube, el llenado para la fermentación malo láctica y los ensamblajes de diferentes vinos. Los tratamientos, análisis, operaciones, observaciones e incidencias, serán anotados en los siguientes registros:

- **FR-02-PR-202 FASE DE MACERACIÓN Y FERMENTACIÓN.**

En el **FR-01-PR-202 HISTORIAL DE ENTRADAS/SALIDAS DE DEPÓSITO/BARRICAS** se registrará una entrada general por el número total de litros. No es necesario desglosar todas las partidas de uva ya que éstas están perfectamente registradas en la **FR-04-PR-201 HOJA DE RECEPCIÓN DE UVA**. En la columna “nombre/referencia” del historial se anotará el porcentaje de variedades y el estado sanitario. El resto de datos útiles se registrarán en la **FR-02-PR-202 FASE DE MACERACIÓN Y FERMENTACIÓN**.

Es imprescindible tomar la temperatura y densidad dos veces al día, por la mañana y por la tarde intentando que sea a la misma hora y a un intervalo de 12 horas. Dichas medidas se reflejarán en el gráfico **FR-03-PR-202 DIAGRAMA DE CONTROL DE FERMENTACIÓN**.


La temperatura se lee directamente del cuadro de control y la densidad por toma de muestra del grifo de degustación y posterior medición con densímetro.

La frecuencia de los análisis dependerá de las instrucciones dadas por el Director Técnico.

Hay que tener en cuenta que el grado alcohólico no se medirá hasta terminada la fermentación alcohólica ya que en presencia de azúcares el ebullómetro da errores.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 10
	PR-202 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN	

La acidez volátil se mide en el laboratorio de la bodega con el método García Tena y hay que tener en cuenta que en presencia de CO₂ no es fiable, por lo que se deberán mandar muestras a un laboratorio externo para que realice la medición por el método oficial.

El SO₂ libre y total se miden al principio del encubado para saber si la dosis añadida es la correcta y al final de la fermentación alcohólica para comprobar que la dosis no influirá negativamente a la fermentación malo láctica.

Se detecta la presencia de ácido málico por cromatografía de papel antes de que se inicie la fermentación malo láctica y hacia el final, cuidando siempre de no dejar al vino sin ácido málico para no tener problemas posteriores de alteraciones lácticas.

La intensidad colorante y el índice de polifenoles totales se mide por espectrofotometría en un laboratorio externo por carecer la bodega de dicha instrumentación.

Se anotarán absolutamente todos los tratamientos tanto químicos como físicos y biológicos que se den al mosto/vino, sin olvidar que cualquier entrada de producto enológico debe ser anotada en la **FR-01-PR-202 HISTORIAL DE ENTRADAS/SALIDAS DE DEPÓSITOS/BARRICAS**.

Antes del descube siempre se realizará un ensayo de quiebra oxidásica, exponiendo el vino al aire para comprobar su comportamiento. VER **IT-01-PR-202 DESCUBE-ENSAYO DE LA QUIEBRA OXIDÁSICA**. Este ensayo se realiza obligatoriamente ya que puede que no se haya detectado la presencia de podredumbre en uvas vendimiadas mecánicamente.


DESCUBE:

En el **FR-01-PR-202 HISTORIAL DE ENTRADAS/SALIDAS DE DEPÓSITOS/BARRICAS** se registra el descube anotando el destino tanto del vino de yema (nº de depósito correspondiente) como de los orujos (a prensa). Habrá que anotar claramente en el historial el momento en que se efectúa el descubado, es decir, marcarlo en sombreado y negrita en toda una fila para que no haya duda posible.

En el puesto de la prensa se registrará la hora de entrada en prensa de los orujos, la duración de cada prensada y las observaciones pertinentes así como un registro de la procedencia de los orujos y del destino del vino de prensa: **FR-04-PR-202 REGISTRO DE PRENSADO**. En principio se separarán los vinos de primera prensa, de prensa y de reprensa; y siempre por criterio del Director Técnico.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 10
	PR-202 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN	

- CONTROL DE FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA FR-05-PR-202.**

Se registran todos los análisis, correcciones y tratamientos que se realicen.

- CLARIFICACIÓN.**

En el **FR-01-PR-202 HISTORIAL DE ENTRADAS/SALIDAS DE DEPÓSITOS/BARRICAS** se registran los clarificantes añadidos y en el **FR-06-PR-202 CLARIFICACIÓN**.

Todos los días el Director Técnico y el Responsable de bodega rellenarán un parte de trabajos de bodega que será firmado por los que lo realizan en cuanto se hayan cumplido. **FR-08-PR-202 PARTE DE TRABAJOS DE BODEGA**

2.2 Ensamblajes/mezclas.

Una vez efectuada la fermentación maloláctica:

1. El vino se podrá destinar a vino joven, con lo cual se conservará en los depósitos.
2. O bien a vino crianza o reserva por lo que se trasegará a barricas en un futuro más o menos próximos.

En ambos casos, puede que se quieran ensamblar diversos vinos con el fin de modificar una analítica, obtener un vino con características concretas, modificar el grado etc. por lo que se realizará un “ensamblaje”. (Nótese que se huye de la palabra “coupage”, por ser entendido en el mundo enológico como una práctica peyorativa)

Para determinar qué vinos se deben unir, primero se realizará un ensayo cuyos resultados se anotarán en la **FR-07-PR-202 HOJA DE ENSAYOS PARA ENSAMBLADO**. En dicha hoja es imprescindible anotar la analítica del vino obtenido y las notas de cata.


Cualquier operación de ensamblado se registrará en el **FR-01-PR-202 HISTORIAL DE ENTRADAS/SALIDAS DE DEPÓSITOS/BARRICAS**

2.3 Crianza en barricas y jaulones.

La crianza en barrica se realiza por partidas de vino de analítica y notas de cata similares, en lotes de barricas que constituyen un “almacén”. Las entradas y salidas de cada lote se anotan en el **FR-01-PR-202 HISTORIAL DE ENTRADAS/SALIDAS DE DEPÓSITOS/BARRICAS**.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 10
	PR-202 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN	

También se tendrá que rellenar una **FR-09-PR-202 HOJA DE CRIANZA EN BARRICAS** en la que no podrán faltar:


- ✗ Número de partida y hoja: se asigna un número a la partida que se trasiega del depósito al lote de barricas, siendo la primera hoja la nº1. tanto si el vino vuelve al mismo lote de barricas como si se trasiega a otro lote de barricas se cogerá otra hoja de crianza en barricas en la que la partida será la misma pero el número de hoja consecutivo.
- ✗ Fecha de trasiego a bodega.
- ✗ Analítica y cata de llenado.
- ✗ Características del lote de barricas: número de barricas, referencia de compra, tipo de roble, tostado y edad.
- ✗ Situación del lote dentro de la propia nave de barricas.
- ✗ Análisis de seguimiento, notas de cata.
- ✗ Trasiegos a otro lote de barricas, fecha de trasiego.
- ✗ Tratamientos .
- ✗ Fecha de vaciado, volumen y destino.

Cada lote de barricas, en cada una de las barricas visibles, deberá llevar señalado la partida, la añada y la fecha del último trasiego.

Después de la crianza en barricas el vino se embotellará para realizar la crianza en jaulones exigida por el Director Técnico. Los jaulones de botellas deben estar visiblemente numerados señalando también la añada. Se mantendrá un registro de jaulones **FR-10-PR-202 EXISTENCIAS EN JAULONES**, con la fecha de embotellado, partida, añada y analítica. También se registrarán los resultados de todos los análisis y catas que se efectúen. Cada movimiento en las existencias en jaulones deberá ser anotado en la última hoja de existencias; esta hoja será archivada y se creará otra con las nuevas existencias. Los movimientos se anotan a partir de los **FR-01-PR-203 PARTE DE EMBOTELLADO Y FR-02-PR-203 PARTE DE ETIQUETADO**.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 9 de 10
	PR-202 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN	

3 INDICADORES


Los indicadores que van a permitir controlar la eficacia del proceso de elaboración son los siguientes:

- ☀ Hectolitros de vino descalificado por no cumplir con los requisitos de calidad del Consejo Regulador. No se deberá contar por lo tanto el volumen descalificado por exceso de rendimiento.
- ☀ Hectolitros de vino emplazado por el Consejo Regulador.
- ☀ Paradas de fermentación alcohólica: anotar la causa y el resultado.
- ☀ Hectolitros de vino cuya temperatura de fermentación haya superado los 31°C.
- ☀ Hectolitros de vino cuyo ensayo de quiebra oxidásica haya sido positiva.
- ☀ Problemas con la fermentación maloláctica: anotar la causa y el resultado.
- ☀ Hectolitros de vino afectados por picado láctico.
- ☀ Hectolitros de vino con la acidez volátil >0,5 (g/l).
- ☀ Errores en la dosificación del SO₂.
- ☀ Errores en la dosificación del ácido tartárico.
- ☀ Limpieza incorrecta: de depósitos, bombas y mangueras.
- ☀ Paradas de prensado: anotar la duración.
- ☀ Merma de vino por manipulación incorrecta.
- ☀ Problemas organolépticos en crianza en barricas.
- ☀ Taponado incorrecto de barricas: número de barricas.
- ☀ Limpieza incorrecta de barricas.
- ☀ Aseptización incorrecta de barricas.
- ☀ Problemas con la climatización de la nave de barricas: duración y consecuencias.

Todos estos indicadores se recogen en el **FR-11-PR-202 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.**

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 10 de 10
	PR-202 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN	

4 FORMULARIOS E INSTRUCCIONES UTILIZADOS

FR-01-PR-202 HISTORIAL DE ENTRADAS/SALIDAS DE DEPÓSITOS/BARRICAS

FR-02-PR-202 FASE DE MACERACIÓN Y FERMENTACIÓN

FR-03-PR-202 DIAGRAMA DE CONTROL DE FERMENTACIÓN

FR-04-PR-202 REGISTRO DE PRENSADO

FR-05-PR-202 CONTROL DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

FR-06-PR-202 CLARIFICACIÓN

FR-07-PR-202 HOJA DE ENSAYOS PARA ENSAMBLAJES.

FR-08-PR-202 PARTE DE TRABAJOS DE BODEGA

FR-09-PR-202 HOJA DE CRIANZA EN BARRICAS

FR-10-PR-202 EXISTENCIAS EN JAULONES

FR-11-PR-202 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

IT-01-PR-202 DESCUBE-ENSAYO DE LA QUIEBRA OXIDÁSICA

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	HISTORIAL DE ENTRADAS/SALIDAS DE DEPÓSITOS/ BARRICAS	FR-01-PR-202 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

DEPÓSITO / LOTE DE BARRICAS N°

Destino																
Salida/ Cantidad																
Procedencia																
Entrada/ Cantidad																
Nombre /referencia																
Fecha																

Elaborado por: El Director Técnico

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	FASE DE MACERACIÓN Y FERMENTACIÓN	FR-02-PR-202 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

DEPÓSITO N°

Fecha de llenado	Fecha de descube	Destino del vino de yema
		A depósito n°
Variedades de uva en porcentaje:	Observaciones: estado sanitario etc...	

Correcciones realizadas: indicar dosis y reflejarlo en el historial **FR-01-PR-202**

Fecha	Ác. Tartárico	SO ₂	Enzimas	Levaduras	Taninos	Activadores

Observaciones:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	FASE DE MACERACIÓN Y FERMENTACIÓN	FR-02-PR-202 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Remontados

Fecha	Duración	Encargado	Observaciones

Observaciones:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.



ISO 9001:2008 Y BRC

Página 3 de 4

[illegible]

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	FASE DE MACERACIÓN Y FERMENTACIÓN	FR-02-PR-202 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Limpieza del depósito

Fecha	Si / No	Producto utilizado	Agente limpiador	Enjuague	Operario	Observaciones

Elaborado por el responsable de laboratorio:

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.



ISO 9001:2008 Y BRC

Página 1 de 2

 OTIS TARDA	DIAGRAMA DE CONTROL DE LA FERMENTACIÓN	FR-03-PR-202 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

<i>Fecha / días de incubado</i>	<i>Temperatura</i>	<i>Densidad</i>
/1		
/2		
/3		
/4		
/5		
/6		
/7		
/8		
/9		
/10		
/11		
/12		
/13		
/14		
/15		
/16		
/17		
/18		

Elaborado por: El responsable de Laboratorio

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.



 OTIS TARDA	REGISTRO DE PRENSADO	FR-04-PR-202 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Limpieza de la prensa

Fecha	Si / No	Producto utilizado	Agente limpiador	Enjuague	Operario	Observaciones

Elaborado por: El operario de prensa

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	CONTROL DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	FR-05-PR-202 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

DEPÓSITO N°

Fecha de llenado	Observaciones	
Fecha de descube	Destino del vino	
	Cantidad a depósito:	Cantidad a barricas
	N°	N° lote

Correcciones realizadas: indicar tipo, dosis y reflejarlo en el historial FR-01-PR-202

Fecha	SO ₂	NH ₄	Vitaminas	Ác. tartárico	Otros

Observaciones:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.



ISO 9001:2008 Y BRC

Página 2 de 3

Análisis

[illegible]

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	CONTROL DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	FR-05-PR-202 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Limpieza del depósito

Fecha	Si / No	Producto utilizado	Agente limpiador	Enjuague	Operario	Observaciones

Elaborado por el responsable de laboratorio:

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.



ISO 9001:2008 Y BRC


Página 1 de 2

[illegible]

Observaciones:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	CLARIFICACIÓN	FR-06-PR-202
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2

Incidencias(naturaleza y causa)

Limpieza

	Fecha	Si / No	Producto utilizado	Agente limpiador	Enjuague	Operario
Locales						
Bombas						
Mangueras						

Elaborado por: El Director Técnico

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.



ISO 9001:2008 Y BRC


Página 1 de 2

[illegible]

Observaciones:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	CLARIFICACIÓN	FR-06-PR-202
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2

Incidencias(naturaleza y causa)

Limpieza

	Fecha	Si / No	Producto utilizado	Agente limpiador	Enjuague	Operario
Locales						
Bombas						
Mangueras						

Elaborado por: El Director Técnico

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	HOJA DE ENSAYOS DE ENSAMBLAJES	FR-07-PR-202 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

<i>Depósito origen</i>	<i>MEZCLA / ENSAMBLAJE REALIZADO</i>				
	% de vino utilizado				
Nº					
Nº					
Nº					
Nº					
Nº					
Nº					
Nº					
ANALÍTICA					
Grado %VOL	Ac. volátil	Ac. Total	SO ₂	Otros	Otros
CARACTERÍSTICAS DESTACABLES					
NOTAS DE CATA					
FASE VISUAL					
FASE OLFATIVA					
FASE GUSTATIVA					
RETRONASAL					
CONJUNTO					
OBSERVACIONES					
EL ENSAMBLAJE ES DE LABORATORIO			ES ENSAMBLAJE ES REAL		
¿Se ajusta a las características buscadas?	SI		NO		
	¿Por qué?				

Elaborado por: El Director Técnico Fecha: Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	PARTE DE TRABAJOS DE BODEGA	FR-08-PR-202
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1

¿Quién?	Tareas a realizar

<p>Elaborado por:</p> <p>Fecha:</p> <p>Firma:</p>
--

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	HOJA DE CRIANZA DE BARRICAS	FR-09-PR-202 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

LOTE DE BARRICAS N°

PARTIDA DE VINO N°	HOJA N°
---------------------------	----------------

Fecha de llenado (trasiego a barrica):	Origen del vino	Añada
Fecha de trasiego / vaciado	Destino del vino	
	Cantidad a depósito	Cantidad a depósito para embotellar

<i>Características del lote de barricas</i>			
N° de barricas		Tipo de roble	
Referencia		Tipo de tostado	
Edad		Situación dentro de la nave	


Observaciones:

Análisis de llenado

Fecha	Grado alc. % Vol	SO ₂ libre	pH	Ac. volátil(g/l)	Ac. Total	I.C.	I.P.T	Otros
NOTAS DE CATA								

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	HOJA DE CRIANZA DE BARRICAS	FR-09-PR-202
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 3


Análisis de seguimiento

Fecha	Grado alc. % Vol	SO ₂ libre	pH	Ac. volátil(g/l)	Ac. Total	I.C.	I.P.T	Otros

NOTAS DE CATA (anotar fecha)

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	HOJA DE CRIANZA DE BARRICAS	FR-09-PR-202
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 3

Tratamientos: SO₂, ácido tartárico etc...

Fecha	Tipo de tratamiento	Producto	Dosis

Elaborado por:

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.




ISO 9001:2008 Y BRC

Página 1 de 2

EXISTENCIAS A DÍA (hasta el último movimiento):

[illegible]

Alumno: Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	EXISTENCIAS EN JAULONES	FR-10-PR-202 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	


Catas y análisis realizados

Fecha	Nº jaulón	Añada	Tipo de vino
Cata			
FASE VISUAL			
FASE OLFATIVA			
FASE GUSTATIVA			
RETRONASAL			
CONJUNTO			
Observaciones			
Análisis			

Elaborado por el Director Técnico	Análisis realizados por el responsable de laboratorio
Fecha:	Fecha:
Firma:	Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	INFORMES DE INDICADORES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN	FR-11-PR-202 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

AÑO DE ESTUDIO:

Indicadores	Valor	Evolución	Observaciones
Hl. de vino descalificado por calidad			
Hl. de vino emplazado			Anotar también los Hl. que se consiguen calificar tras tratamiento/s
Nº de paradas de fermentación alcohólica			Anotar causa y resultado y a cuantos Hl. de vino ha afectado
Hl. de vino cuya Tª de fermentación superó los 31°C			
Hl. de vino cuyo ensayo de quiebra oxidásica dio positivo			
Problemas con la fermentación maloláctica.			Anotar la causa y el resultado así como los Hl. de vino afectados
Hl. de vino afectados por picado láctico			
Hl. de vino con acidez volátil > 0,5 g/l			
Errores en la dosificación del SO ₂			
Errores en la dosificación del ácido tartárico			

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INFORMES DE INDICADORES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN	FR-11-PR-202 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	


Limpieza incorrecta de depósitos, bombas y mangueras			
Paradas de prensado			Anotar el número y la duración
Mermas de vino por manipulación incorrecta			
Problemas organolépticos en crianza en barricas			
Taponado incorrecto de barricas			
Limpieza incorrecta de barricas			
Aseptización incorrecta de barricas			
Problemas con la climatización de la nave de barricas			Anotar nº de veces, duración y consecuencias

Evolución : respecto al año anterior

Elaborado por: El Resp. Administrativo Fecha: Firma y sello
--

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ENSAYO DE LA QUIEBRA OXIDÁSICA	IT-01-PR-202 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Antes del descube se deberá realizar el ensayo de quiebra oxidásica ya que nos permite ver con antelación si nuestro vino corre ese peligro de alteración o no y poder así reaccionar a tiempo y salvar al vino.

Se llenará un vaso transparente con el vino de cada uno de los depósitos. En el caso de que la vendimia haya entrado con alterada por podredumbre, se llenarán dos. Estos vasos se dejan en lugar seguro en el laboratorio al aire durante 12 horas desde la tarde hasta la mañana siguiente.

Si al día siguiente se observa un viraje de color hacia el castaño es que el vino tiene quiebre oxidásica. Puede que también aparezca una película pero con que vire el color es suficiente para afirmar que el vino está en peligro.

<i>Depósito nº</i>	<i>Fecha y hora de llenado del vaso</i>	<i>Fecha y hora de observación</i>	<i>Presencia de quiebra SI /NO</i>	<i>Fecha descube</i>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				


Elaborado por: El Director Técnico

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 8
	PR-203 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO	


PR-203 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO

Nº COPIA	FECHA	PERSONA/DPTO	FIRMA

Modificaciones respecto a la edición anterior	
Anotar modificaciones	
Elaborado y revisado por:	Aprobado por:
Firma y fecha	Firma y Fecha

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA de Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 8
	PR-203 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO	

INDICE

1	Objeto y alcance.....	3
2	Descripción.....	4
2.1	Filtración.....	4
2.2	Embotellado y etiquetado.	4
2.3	Trazabilidad.....	6
2.4	Embalaje.....	6
3	Indicadores.....	7
4	Formularios e instrucciones utilizados.....	8

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA de Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 8
	PR-203 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO	


1 OBJETO Y ALCANCE.

Se trata de definir la metodología mediante la cual Bodegas Otis Tarda desarrolla y controla el proceso de embotellado y etiquetado de sus vinos, sin olvidar que debe seguir llevando una perfecta trazabilidad interna.

Este procedimiento se aplica a la filtración, embotellado, encapsulado, etiquetado y envasado o encajonado en cajas de cartón. El encajonado no se puede disociar del proceso por lo tanto se incluye en este procedimiento. El encapsulado se incluye con el etiquetado.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA de Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 8
	PR-203 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO	

2 DESCRIPCIÓN

2.1 Filtración.

Antes de embotellar se filtrará el vino. En función del índice de colmatación (IC) se decidirá si el vino se filtra por placas y luego microfiltración (filtración por cartuchos de membrana), o sólo por placas, o sólo por microfiltración.

Por lo tanto, antes de embotellar el Responsable de laboratorio tendrá que medir el índice de colmatación según la **IT-01-PR-203 MEDICIÓN DEL INDICE DE COLMATACIÓN**.

Se llevará al día el **FR-01-PR-203 INFORME DE FILTRACIÓN**.

2.2 Embotellado y etiquetado.

La línea embotelladora de Bodegas Otis Tarda realiza las operaciones de llenado, taponado, encapsulado y etiquetado.

Se podrán realizar tres tipos de operaciones:


- **Embotellado:** de vino que acaba de terminar su crianza en barricas y pasa a realizar la crianza en jaulones. El parte de embotellado se anota en el **FR-02-PR-203 PARTE DE EMBOTELLADO**. Antes de embotellar habrá que realizar ciertas comprobaciones recogidas en el **IT-02-PR-203 COMPROBACIONES Y CONSIDERACIONES PREVIAS AL EMBOTELLADO**.
- **Etiquetado:** de las botellas procedentes de los jaulones. El parte etiquetado se anota en el **FR-03-PR-203 PARTE DE ETIQUETADO**.
- **Embotellado y etiquetado:** de vino con destino a embalaje en cajas de cartón para almacenar. El parte de embotellado y etiquetado se paunta en el **FR-04-PR-203-PARTE DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO**.

En estos tres documentos es imprescindible anotar:

- ▶ El origen de la partida de vino: número de depósito, lote de barricas o nº de jaulón
- ▶ Tipo de vino

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA de Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 8
	PR-203 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO	

- ▶ Añada
- ▶ Fecha de etiquetado y/o embotellado
- ▶ Cantidad embotellada y/o etiquetada
- ▶ Destino del vino etiquetado y/o embotellado
- ▶ Primer y último número de las contraetiquetas utilizadas
- ▶ N° de lote
- ▶ Tipo de cápsula utilizada: tipo, fabricante y lote de referencia.
- ▶ Tipo de corchos utilizados: tipo, fabricante y lote de referencia.
- ▶ Tipo de botellas utilizadas: tipo, fabricante y lote de referencia
- ▶ Tipo de filtrado al que se ha sometido al vino

Cualquier operación de etiquetado exige la cumplimentación del “DOCUMENTO PARA EL CONTRAETIQUETADO Y/U OTRAS SALIDAS DE VINOS DE RIOJA EXENTAS DEL USO DEL DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO” del Consejo regulador. La bodega se queda con la copia y el original se envía al consejo regulador en el envío de datos de movimientos mensual.

Toda operación será fruto de una reflexión del equipo directivo que cumplimentará el documento **FR-05-PR-203 PLANIFICACIÓN DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO**.


Como la crianza en jaulones se ha considerado parte del proceso de elaboración las existencias en jaulones son controladas en el procedimiento PR-202 mediante el **FR-10-PR-202 EXISTENCIAS EN JAULONES** a partir de los partes de embotellado y etiquetado aquí generados.

Las cápsulas, corchos y botellas utilizados deberán proceder directamente de su respectivo embalaje original para evitar problemas técnicos y contaminaciones.

Si ocurre alguna avería, se comunicará directamente al Responsable de Bodega y se rellenará el pertinente **INFORME DE NO CONFORMIDAD FR-01-PR-104**.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA de Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 8
	PR-203 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO	

2.3 Trazabilidad.

El número de lote va impreso en la contraetiqueta. Bodegas Otis Tarda no dispone de impresora para imprimir el número de lote en el momento del embotellado y no va a afrontar la inversión a corto plazo. Por lo tanto, el número de lote se adjudica en el momento de planificar el etiquetado y se encargan las etiquetas con el nº de lote impreso cuando va a ser un número de botellas adecuado.

Cuando los etiquetados sean cortos se posee una reimpresora de etiquetas que posibilitará imprimir estos lotes de pequeñas cantidades, que al final son los etiquetados y embotellados más habituales. Esta impresora también facilita la impresión de otros caracteres, como las añadas, y requerimientos varios que se den en etiquetados personalizados, o para el extranjero.

También se complementa la trazabilidad mediante los números de las contraetiquetas que deberán ser correlativos y apuntados en los partes de embotellado y/o etiquetado, aunque siempre tenga que ir un número de lote por imperativo legal.

2.4 Embalaje.

Al salir de la etiquetadora, las botellas son inmediatamente envasadas en cajas de cartón ondulado selladas con cinta adhesiva. Existen tres tipos de cintas adhesivas:


- ☞ Con “TINTO” impreso: para vino joven.
- ☞ Con “CRIANZA” impreso, para vino de crianza.
- ☞ Con “RESERVA” impreso, para vino de reserva.

Las cajas son inmediatamente paletizadas y cada palet envuelto en un film. En cada palet se colocará una etiqueta en un lugar visible con la siguiente información:

- ☞ Tipo de vino
- ☞ Añada
- ☞ Referencia: se apunta un número de contraetiqueta.
- ☞ Nº de lote

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA de Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 8
	PR-203 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO	

3 INDICADORES.


Los indicadores que permiten controlar la eficacia del proceso de embotellado y etiquetado son los siguientes:

- ✿ Rotura de placas de filtración.
- ✿ Roturas de cartuchos de microfiltración.
- ✿ Rendimiento de filtración/microfiltración inferior al indicado.
- ✿ Limpieza incorrecta del equipo de filtración/ microfiltración.
- ✿ N° de botellas con un llenado incorrecto.
- ✿ Rotura de botellas: anotar la causa y las consecuencias.
- ✿ Paradas de la línea de embotellado y/o etiquetado: anotar duración y motivo.
- ✿ Rotura de corchos.
- ✿ N° de botellas con etiquetado incorrecto.

Todos estos indicadores aparecen recogidos en los parte de filtrado, embotellado y/o etiquetado y serán resumidos en el **FR-06-PR-203 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO**

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA de Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 8
	PR-203 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO	

4 FORMULARIOS E INSTRUCCIONES UTILIZADOS.

FR-01-PR-203 INFORME DE FILTRACIÓN

FR-02-PR-203 PARTE DE EMBOTELLADO

FR-03-PR-203 PARTE DE ETIQUETADO

FR-04-PR-203 PARTE DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO

FR-05-PR-203 PLANIFICACIÓN DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO

FR-06-PR-203 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO

IT-01-PR-203 MEDICIÓN DEL ÍNDICE DE COLMATACIÓN

IT-02-PR-203 COMPROBACIONES Y CONSIDERACIONES PREVIAS AL EMBOTELLADO

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA de Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INFORME DE FILTRACIÓN	FR-01-PR-203
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 3

FILTRACIÓN POR PLACAS

Fecha	Origen del vino	Tipo de vino	Añada	Cantidad	Índice de colmatación inicial	Índice de colmatación final	Destino
<i>Observaciones</i>							

Limpieza del filtro

Fecha	Si	No	Enjuague	Operario

¿Al iniciar la filtración el filtro estaba limpio?	Si	No
Correcta filtración del vino	Si	No

Incidencias	Tipo	
	Causa	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INFORME DE FILTRACIÓN	FR-01-PR-203
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 3

MICROFILTRACIÓN

Fecha	Origen del vino	Tipo de vino	Añada	Cantidad	Índice de colmatación inicial	Índice de colmatación final	Destino
<i>Observaciones</i>							

Limpieza de los cartuchos

Fecha	Si	No	Enjuague	Operario

¿Al iniciar la μ filtración el filtro estaba limpio?	Si	No
Correcta μ filtración del vino	Si	No

Incidencias	Tipo	
	Causa	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INFORME DE FILTRACIÓN	FR-01-PR-203 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Observaciones:

Elaborado por: El Director Técnico

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PARTE DE EMBOTELLADO	FR-02-PR-203
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2

Esta hoja sólo es válida para una jornada de trabajo

Fecha	Origen del vino	Tipo de vino	Añada	Cantidad Botellas/Litros	Índice de colmatación	Destino N° de jaulón

N° operación	Operario	Hora comienzo	Hora terminación	Tipo de botella Proveedor N° lote	Tipo de corcho Proveedor N° lote
1					
2					
3					
4					

Observaciones

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PARTE DE EMBOTELLADO	FR-02-PR-203 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Limpieza del equipo de llenado

Fecha	Si	No	Enjuague	Operario

	Si	Nº unidades	No
Limpieza del equipo de embotellado			
Limpieza del circuito de embotellado			
Botellas limpias			
Correcto llenado			
Derrame de vino en la línea de embotellado			
<i>Incidencias en embotellado: indicar causa y consecuencia</i>			
Corchos rotos, agrietados			
Corchos sanos			
Correcta introducción del corcho en la botella			
Rotura de botellas al taponar			
<i>Incidencias en taponado: indicar causa y consecuencia</i>			

Elaborado por: El Director Técnico

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PARTE DE ETIQUETADO	FR-03-PR-203
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2

Esta hoja sólo es válida para una jornada de trabajo


Fecha	Origen Nº de jaulón	Tipo de vino	Cantidad Nº botellas	Nº cajas de 6	Nº lote	Nº Precinta(P) / Nº Contraetiqueta(C)	Destino
		Añada		Nº cajas de 12			
						Primera:	
						Última:	
						Primera:	
						Última:	
						Primera:	
						Última:	
						Primera:	
						Última:	

Nº operación	Operario	Hora comienzo	Hora terminación	Tipo de cápsula Proveedor Nº lote	Tipo de etiqueta Proveedor Nº lote
1					
2					
3					
4					

Observaciones

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PARTE DE ETIQUETADO	FR-03-PR-203
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2

Control del encapsulado y etiquetado

	Si	Nº unidades	No
Cápsulas con deterioro			
Correcto encapsulado			
Deterioro de cápsulas al encapsular			
<i>Incidencias en encapsulado: indicar causa y consecuencia</i>			
Etiquetas con roturas, arrugas			
Etiquetas centradas			
Etiquetas bien pegadas			
Error de etiquetado			
<i>Incidencias en etiquetado: indicar causa y consecuencia</i>			

Elaborado por: El Director Técnico

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PARTE DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO	FR-04-PR-203 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Esta hoja sólo es válida para una jornada de trabajo

Fecha	Origen del vino	Tipo de vino	Índ. de colmatación	Cantidad Botellas	Nº cajas de 6	Nº lote	Nº Precinta(P) Nº Contraetiqueta(C)	Destino
		Añada			Nº cajas de 12			
							Primera:	
							Última:	
							Primera:	
							Última:	
							Primera:	
							Última:	
							Primera:	
							Última:	

Nº op.	Operario	Hora comienzo Hora fin	Tipo de botella Proveedor Nº lote	Tipo de corcho Proveedor Nº lote	Tipo de cápsula Proveedor nº lote	Tipo de etiqueta Proveedor Nº lote
1						
2						
3						
4						

<i>Observaciones</i>

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.



ISO 9001:2008 Y BRC

Página 2 de 3

Fecha	Si	No	Enjuague	Operario

Incidencias en taponado: indicar causa y consecuencia

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PARTE DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO	FR-04-PR-203 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Control del encapsulado y etiquetado

	Si	Nº unidades	No
Cápsulas con deterioro			
Correcto encapsulado			
Deterioro de cápsulas al encapsular			
<i>Incidencias en encapsulado: indicar causa y consecuencia</i>			
Etiquetas con roturas, arrugas			
Etiquetas centradas			
Etiquetas bien pegadas			
Error de etiquetado			
<i>Incidencias en etiquetado: indicar causa y consecuencia</i>			


Elaborado por: El Director Técnico

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLANIFICACIÓN DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO	FR-05-PR-203 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Esta hoja puede ser para planificación diaria, semanal o mensual

Embotellado


<i>Fecha</i>	<i>Litros</i>	<i>Tipo de vino y añada</i>	<i>Origen</i>	<i>Destino Nº jaulón</i>	<i>Tipo de botella</i>	<i>Tipo de corcho</i>	<i>Operario</i>
Observaciones:							

Etiquetado

<i>Fecha</i>	<i>Nº botellas</i>	<i>Tipo de vino y añada</i>	<i>Origen Nº jaulón</i>	<i>Destino</i>	<i>Tipo de etiqueta</i>	<i>Nº lote</i>	<i>Operario</i>
Observaciones:							

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLANIFICACIÓN DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO	FR-05-PR-203 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Embotellado y etiquetado


<i>Fecha</i>	<i>Nº litros</i>	<i>Tipo de vino y añada</i>	<i>Origen</i>	<i>Destino Nº cajas 6 / 12</i>	<i>Tipo de botella</i>	<i>Tipo de corcho</i>	<i>Tipo de etiqueta</i>	<i>Nºlote</i>	<i>Operario</i>
<i>Observaciones:</i>									

<i>Comentarios y precauciones:</i>
<i>Tareas de limpieza:</i>

Elaborado por: El Director Técnico y El Responsable de Bodega Fecha: Firma:
--

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


	INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO	FR-06-PR-203 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

AÑO DE ESTUDIO:

Indicadores	Valor	Evolución	Observaciones
Nº de roturas de placas de filtración			Anotar la posible causa y a cuantos hl de vino ha afectado
Nº de roturas de cartuchos de microfiltración			Anotar la posible causa y a cuantos hl de vino ha afectado
Rendimiento de filtración inferior al indicado			Anotar la causa y el resultado así como los hl de vino afectados
Rendimiento de microfiltración inferior al indicado			Anotar la causa y el resultado así como los hl de vino afectados
Limpieza incorrecta del equipo de filtración			Anotar la causa y el resultado así como los hl de vino afectados
Limpieza incorrecta del equipo de microfiltración			Anotar la causa y el resultado así como los hl de vino afectados
Nº de botellas con un llenado incorrecto			Anotar la causa y el resultado así como el nº de botellas afectadas
Nº de botellas rotas			Anotar la causa y el resultado así como el nº de botellas afectadas
Nº de paradas de la línea de embotellado			Anotar nº de veces, duración y causa
Nº de paradas de la línea de etiquetado			Anotar nº de veces, duración y causa

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO	FR-06-PR-203 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Nº de corchos rotos			Anotar nº y causa
Nº de botellas con etiquetado incorrecto			Anotar causa

Evolución : respecto al año anterior


**Elaborado por: El Director Técnico y
El Responsable de Bodega**

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	MEDICIÓN DEL ÍNDICE DE COLMATACIÓN	IT-01-PR-203 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Antes de cualquier operación de embotellado, el responsable de laboratorio deberá medir el índice de colmatación de cada uno de los vinos a embotellar y anotarlo en el **FR-01-PR-203 PARTE DE FILTRACIÓN**.

Después de una filtración habría que medir de nuevo el índice de colmatación (IC) del vino para saber si está preparado para ser embotellado o si debe ser filtrado de nuevo.

1. Se introducen 450-500 ml del vino en el aparato X-IC y se coloca en el portamembranas un disco filtrante de 0,65 μm teniendo en cuenta el sentido de los poros.
2. Se presuriza a 2 bar. y se abre la llave de salida, colocando una probeta en la salida para medir el volumen de vino filtrado.
3. A la vez que se abre la llave se pone el cronómetro en marcha y se mide el tiempo que tardan en filtrarse 200ml (T_1) y 400 ml (T_2).

Si estuviésemos filtrando agua destilada $T_2=2T_1$. pero como el vino va colmatando el filtro resulta que $T_2>2T_1$

El índice de colmatación IC se puede definir:

En segundos: $IC = T_2 - 2T_1$. Se recomienda que **IC<20**

En centésimas de minuto: $IC = (T_2 - 2T_1) \times 1,66$. Se recomienda que **IC<25**

Elaborado por: El Director Técnico

Fecha:

Firma:

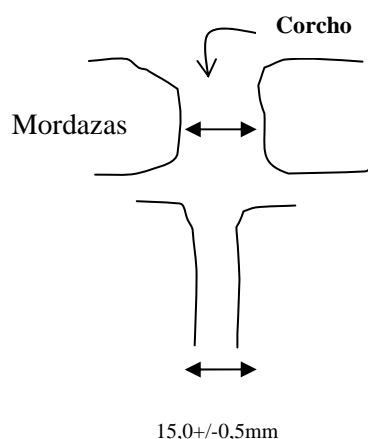
Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	COMPROBACIONES Y CONSIDERACIONES PREVIAS AL EMBOTELLADO	IT-02-PR-203 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

El corcho es un producto natural de origen vegetal que presenta propiedades físicas excepcionales si se respetan las recomendaciones que a continuación se mencionan:

- 1. Temperatura del corcho:** el corcho debe estar a una temperatura superior a 16°C. si se encuentra a una temperatura inferior hay que calentarlo 2 días antes.
- 2. Higiene:** el corcho debe salir de su envase de origen perfectamente bien sellado para ser utilizado inmediatamente sin pasar por superficies o lugares sucios.
- 3. Cierre de las mordazas:**



Por encima de 15,5 +/-0,5mm puede que el corcho no pueda entrar o lo haga dañándose.

- 4. Hundimiento:** el lugar correcto para el corcho es a 2mm desde el ras del cuello de la botella
- 5. Presión:** la presión por debajo del corcho en la botella debe estar entre 0 y 0,2 bar, debido a que el vino se dilata con el calor.
- 6. Llenado:** cuidado, hay que respetar el nivel de llenado correcto para que en caso de dilatación del vino éste empuje al corcho.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	COMPROBACIONES Y CONSIDERACIONES PREVIAS AL EMBOTELLADO	IT-02-PR-203 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

7. **Centrado del punzón:** verificar que el punzón esté bien centrado para que el corcho no resulte dañado.
8. **Bomba de vacío:** hay que verificar que la bomba no tiene rastros de vino ni tiene el fondo lleno. Ello indicaría un funcionamiento incorrecto.


Elaborado por: El Director Técnico

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 10
	PR-204 PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN	


PR-204 PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN

N' COPIA	FECHA	PERSONA/DPTO	FIRMA

Modificaciones respecto a la edición anterior	
Anotar modificaciones	
Elaborado y revisado por:	Aprobado por:
Firma y fecha	Firma y Fecha

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 10
	PR-204 PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN	

INDICE

1	Objeto y Alcance	3
2	Responsabilidad	4
3	Descripción.....	5
3.1	Almacenamiento.....	5
3.2	Expedición.....	6
3.2.1	Vino Embotellado.	6
3.2.2	Vino a granel.	7
3.3	Trazabilidad	7
4	Indicadores.	9
5	Formularios utilizados.....	10

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 10
	PR-204 PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN	


1 OBJETO Y ALCANCE

Se trata de definir la metodología mediante la cual Bodegas Otis Tarda desarrolla y controla el proceso de almacenamiento y expedición de sus vinos, asegurando trazabilidad interna y hacia delante, (aguas abajo y aguas arriba).

Este procedimiento se aplica a la manipulación, almacenamiento, embalaje y conservación de vino y productos enológicos así como de la entrega y expedición de vino.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 10
	PR-204 PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN	

2 RESPONSABILIDAD


La gerencia se encargará de velar por el cumplimiento de los requisitos reglamentarios e internos tanto relativas al vino como a los productos enológicos.

El responsable de bodega se encargará de controlar los procesos de manipulación, almacenamiento y conservación del vino y productos enológicos, siempre bajo supervisión del Director Técnico.

El responsable Administrativo junto con el Responsable de Bodega serán los encargados de controlar las existencias en almacén de vino embotellado y etiquetado y de todo el material auxiliar necesario: botellas, corchos, cápsulas, etiquetas, cajas y estuches, etc.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 10
	PR-204 PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN	

3 DESCRIPCIÓN

3.1 *Almacenamiento.*

El almacenamiento comprende también las labores de manipulación y conservación de los vinos y productos enológicos.


La manipulación se hará siempre teniendo en cuenta las medidas de prevención de riesgos laborales e higiene. Bodegas Otis Tarda dispone de carretillas elevadoras y carros para el traslado de cajas y palets.

En la nave de almacén están bien identificadas distintas áreas de almacenamiento:

- ❁ **“CAJAS”**: las cajas de cartón deberán permanecer plegadas en su embalaje de origen, protegidas de humedad y agua. Los otros embalajes del vino como pueden ser bolsas de yute y cajas de madera también serán preservadas de la humedad.
- ❁ **“CORCHOS Y CÁPSULAS”**: corchos y cápsulas están almacenadas en las estanterías correspondientes en la nave de almacén dentro de sus respectivos envases de origen al abrigo de la humedad y apartadas en todo momento de olores extraños y productos de limpieza.
- ❁ **“ETIQUETAS, PRECINTAS Y CONTRAETIQUETAS”**: también se disponen en las estanterías habilitadas para tal efecto en envases que las protejan de la luz directa y la humedad.
- ❁ **“BOTELLAS”**: las botellas permanecen paletizadas, protegidas de agentes exteriores por un film de plástico, en el lugar señalado.
- ❁ **“VINO”**: el vino se almacenará en cajas de 3, 6 o 12 botellas, en el lugar señalado en palets debidamente identificados con una etiqueta que marque:
 - Tipo de vino
 - Añada
 - Referencia: se apunta un número de contraetiqueta.
 - N° lote También podrá estar almacenado a granel en depósitos.
- ❁ **“PRODUCTOS DE LIMPIEZA”**: deben permanecer bien aislados del resto de productos del almacén, en sus envases de origen e identificados con los símbolos adecuados: tóxico, irritante, fácilmente inflamable, corrosivo etc.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 10
	PR-204 PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN	

Los productos enológicos se almacenan en el laboratorio teniendo en cuenta las indicaciones de cada fabricante.

El Responsable de Bodega es el encargado de velar por el correcto almacenamiento y estado de conservación de los productos; pero todo el personal de Bodegas Otis Tarda debe implicarse.

Cualquier incidencia que afecte al resto del producto almacenado o haya causado algún deterioro debe ser registrada por la persona que la detecte en el pertinente **INFORME DE NO CONFORMIDAD FR-01-PR-104**.

Mensualmente se realiza el inventario del vino almacenado y se compara el resultado con las **EXISTENCIAS DE VINO EMBOTELLADO FR-01-PR-204** y **EXISTENCIAS DE VINO A GRANEL FR-06-PR-204** que serán actualizadas en cada movimiento. Las existencias de vino *a granel* son un resumen del **FR-01-PR-202 HISTORIAL DE ENTRADAS/SALIDAS DE DEPÓSITOS/BARRICAS** de cada uno de los depósitos y/o barricas.

Los productos enológicos y de limpieza son inventariados semestralmente obligatoriamente en junio y en diciembre o enero, según **EXISTENCIAS DE PRODUCTOS ENOLÓGICOS Y DE LIMPIEZA FR-02-PR-204**.

En todo momento de apuntará la fecha y la persona que ha realizado el inventario, intentando en todo momento que los realice el Responsable de Bodega.

3.2 *Expedición.*

Este apartado guarda relación con el **PR-208 GESTIÓN COMERCIAL**.


3.2.1 *Vino Embotellado.*

La salida del almacén de vino embotellado tanto en venta directa como en venta en territorio peninsular, sólo genera un albarán de salida de bodega **FR-02-PR-208 ALBARÁN DE VENTA**

En el caso de venta a las Islas Baleares y Canarias, así como a Ceuta y Melilla hay impuestos especiales que obligan la cumplimentación del Documento Administrativo de Acompañamiento 500.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 10
	PR-204 PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN	

En el caso de exportaciones tanto a países de la Comunidad Europea como a terceros países, también hay que rellenar el impreso 500 y puede que otro tipo de documentación.

En todo momento habrá que consultar el **PR-103 DETERMINACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS** ya que la legislación cambia a menudo..

Si el vino con destino al territorio nacional entrase en otro país, se tendría que acompañar del documento 503.

Se resumen las salidas de vino embotellado en el **FR-04-PR-204 RESUMEN DE EXPEDICIONES DE VINO EMBOTELLADO**.

3.2.2 *Vino a granel.*

De la bodega podrá salir vino *a granel*:

■ **Para consumo de socios:** en cuyo caso habrá que cumplimentar del “DOCUMENTO PARA EL CONTRAETIQUETADO Y/U OTRAS SALIDAS DE VINOS DE RIOJA EXENTAS DEL USO DEL DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO” del Consejo Regulador. La Bodega se queda con la copia y el original se envía al Consejo Regulador. También se rellena un albarán de salida **FR-02-PR-208 ALBARÁN DE VENTA**

■ **Por venta a otra bodega de la D.O.Ca Rioja:** entonces se debe rellenar el documento de acompañamiento 500 y el **FR-02-PR-208 ALBARÁN DE VENTA**

Se resumen las salidas de vino a granel en el **FR-05-PR-204 RESUMEN DE EXPEDICIONES DE VINO A GRANEL**.

3.3 *Trazabilidad*


El vino quedará identificado por su nº de lote.

Durante cualquier manipulación se deberá cuidar que no se desprenda ninguna etiqueta de su envase original.

A la hora de almacenar las etiquetas deberán quedar en un lugar visible para facilitar la identificación.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 10
	PR-204 PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN	

Cualquier salida del almacén dará lugar a:


- Un movimiento en las existencias y se modificarán en consecuencia los registros de **EXISTENCIAS DE VINO EN ALMACÉN FR-01-PR-204** y **EXISTENCIAS DE PRODUCTOS ENOLÓGICOS Y DE LIMPIEZA FR-02-PR-204**

- La generación de un albarán **FR-02-PR-208 ALBARÁN DE VENTA** en el que se deberá apuntar el nº de lote y la referencia interna, es decir, el número que figura en la etiqueta del palet (correspondiente al nº de contraetiqueta y/o precinta). Este número también figura en las hojas de existencias.

- Anotación en el registro anual **FR-05-PR-204 RESUMEN DE EXPEDICIONES DE VINO A GRANEL** o **FR-04-PR-204 RESUMEN DE EXPEDICIONES DE VINO EMBOTELLADO**

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 9 de 10
	PR-204 PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN	

4 INDICADORES.


Los indicadores que permiten controlar la eficacia del proceso de almacenamiento y expedición son los siguientes:

- ✿ Etiquetado incorrecto
- ✿ Entrada de agua en la nave de almacén
- ✿ Productos deteriorados
- ✿ Nave de almacenado sucia
- ✿ N° de envases rotos
- ✿ Diferencia entre el inventario y las hojas de existencias
- ✿ Errores en la documentación de acompañamiento
- ✿ Ausencia de documentación de acompañamiento

Todos estos indicadores aparecen recogidos en las hojas de existencias y resumidos en el **FR-03-PR-204 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN**

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 10 de 10
	PR-204 PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN	

5 FORMULARIOS UTILIZADOS

FR-01-PR-204 EXISTENCIAS DE VINO EMBOTELLADO

FR-02-PR-204 EXISTENCIAS DE PRODUCTOS ENOLÓGICOS Y DE LIMPIEZA

FR-03-PR-204 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE
ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN

FR-04-PR-204 RESUMEN DE EXPEDICIONES DE VINO EMBOTELLADO

FR-05-PR-204 RESUMEN DE EXPEDICIONES DE VINO A GRANEL.

FR-06-PR-204 EXISTENCIAS DE VINO A GRANEL

FR-01-PR-02 HISTORIAL DE ENTRADAS/SALIDAS DE DEPÓSITOS/BARRICAS

FR-01-PR-104 INFORME DE NO CONFORMIDAD

FR-02-PR-208 ALBARÁN DE VENTA

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.




ISO 9001:2008 Y BRC

Página 1 de 2

EXISTENCIAS A DÍA (hasta el último movimiento):

[illegible]

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	EXISTENCIAS DE VINO EMBOTELLADO	FR-01-PR-204 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Limpieza de la nave

Fecha	Si	No	Producto utilizado	Principio activo	Operario

	Si	No
Etiquetado incorrecto		
Entrada de agua en la nave de almacenado		
Productos deteriorados		
Nº de envases rotos y/o deteriorados		
Nave de almacenado sucia		
Diferencia entre el inventario y las hojas de existencias		

Incidencias	Tipo	
	Causa	


Elaborado por el Director Técnico

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	EXISTENCIAS DE PRODUCTOS ENOLÓGICOS Y DE LIMPIEZA	FR-02-PR-204 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

EXISTENCIAS A DÍA (hasta el último movimiento):

Productos enológicos

Fecha de entrada	Nombre	Proveedor	Nº lote	Cantidad	Fecha de salida	Destino	Persona que ha realizado el movimiento


Limpieza del laboratorio

Fecha	Si	No	Producto utilizado	Principio activo	Operario

	Si	No
Etiquetado incorrecto.		
Entrada de agua en el laboratorio.		
Productos deteriorados.		
Nº de envases rotos y/o deteriorados.		
Diferencia entre el inventario y las hojas de existencias.		

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública Navarra.

 OTIS TARDA	EXISTENCIAS DE PRODUCTOS ENOLÓGICOS Y DE LIMPIEZA	FR-02-PR-204 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Productos de limpieza

Fecha de entrada	Nombre	Proveedor	Nº lote	Cantidad	Fecha de salida	Destino	Persona que ha realizado el movimiento

Limpieza de la nave de almacenado

Fecha	Si	No	Producto utilizado	Principio activo	Operario

	Si	No
Etiquetado incorrecto		
Entrada de agua en la nave		
Productos deteriorados		
Nº de envases rotos y/o deteriorados		
Diferencia entre el inventario y las hojas de existencias		


Elaborado por el Director Técnico

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública Navarra.

 OTIS TARDA	INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN	FR-03-PR-204 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

AÑO DE ESTUDIO:

Indicadores	Valor	Evolución	Observaciones
Etiquetado incorrecto			Anotar a qué ha afectado
Entrada de agua en la nave de almacenado			Anotar la posible causa y a qué ha afectado
Productos deteriorados			Anotar la causa y el resultado así como los productos afectados
Nº de envases rotos y/o deteriorados			Anotar la causa y a cuantas unidades ha afectado
Nave de almacenado sucia			
Diferencia entre el inventario y las hojas de existencias			Anotar de qué mercancía y/o producto se trata
Errores en la documentación de acompañamiento			Anotar la causa
Ausencia de documentación de acompañamiento			Anotar la causa

Evolución : respecto al año anterior

**Elaborado por: El Director Técnico y
El Responsable de Bodega**

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA , Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	RESUMEN DE EXPEDICIONES DE VINO A GRANEL	FR-05-PR-204 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

AÑO:

Nº lote	Tipo de vino	Nº depósito/ Partida de barricas	Litros	Fecha de salida	Destino Cliente	Nº albarán de salida	Persona que ha manipulado el vino	Medio de transporte, matrícula

Elaborado por el Director Técnico

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.



ISO 9001:2008 Y BRC


Página 1 de 1

EXISTENCIAS A DÍA (hasta el último movimiento):

[illegible]

Firma:

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 14
	PR-205 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE GESTIÓN DE MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES	


PR-205 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE GESTIÓN DE MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES

N' COPIA	FECHA	PERSONA/DPTO	FIRMA

<i>Modificaciones respecto a la edición anterior</i>	
Anotar modificaciones	
Elaborado y revisado por:	Aprobado por:
Firma y fecha	Firma y Fecha


Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 14
	PR-205 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE GESTIÓN DE MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES	

INDICE

1	OBJETO Y ALCANCE.	3
2	generalidades.	4
2.1	Responsabilidades.	4
2.2	Definiciones.	4
3	CALIBRACIÓN.	6
3.1	Recepción de los equipos.	6
3.2	Definición del tipo de calibración.	6
3.2.1	CALIBRACIÓN EXTERNA.	6
3.2.2	CALIBRACIÓN INTERNA.	7
3.3	Control de las calibraciones.	7
3.3.1	Lista de los dispositivos de seguimiento y medición.	7
3.3.2	Ficha de calibración.	8
3.3.3	Instrucciones técnicas de calibración.	8
3.3.4	Etiquetas de identificación.	9
3.3.5	Certificados y registro de calibración.	10
3.3.6	Utilización de equipos.	11
4	Mantenimiento.	12
4.1	Planificación.	12
4.2	Ejecución del mantenimiento.	12
4.3	Plan de control de limpieza.	12
5	Indicadores.	13
6	Formularios e instrucciones aplicables.	14
Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."		
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.		

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 14
	PR-205 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE GESTIÓN DE MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES	


1 OBJETO Y ALCANCE.

El objeto de este procedimiento es describir el sistema establecido en Bodegas Otis Tarda tanto para el control y mantenimiento de equipos e instalaciones utilizadas, como para los dispositivos de seguimiento y medición, estableciendo así una sistemática de control.

Este procedimiento aplica a todos los equipos y en general a toda la instrumentación e instalaciones empleadas en operaciones ligadas a las actividades de Bodegas Otis Tarda.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 14
	PR-205 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE GESTIÓN DE MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES	

2 GENERALIDADES.

2.1 Responsabilidades.

El Director Técnico es el responsable del mantenimiento, calibración y verificación de los equipos de seguimiento y medición.

Del control y mantenimiento del resto de equipos e instalaciones se encarga el Responsable de Bodega.

2.2 Definiciones.

Calibración: (de un equipo de medida) es el conjunto de operaciones que tiene por objeto establecer la relación entre los valores reales dados por un instrumento de medida, y los valores que por convenio se han designado al patrón de la medición. Como resultado de esta comparación se calcula la incertidumbre.

Incertidumbre de medida: es la estimación del error que puede cometer un equipo de medida y que se expresa como un intervalo en torno al valor ofrecido por dicho equipo.

Mantenimiento preventivo: es el conjunto de operaciones o sustituciones que con cierta periodicidad se emprenden sobre un equipo para garantizar el correcto funcionamiento del equipo en ese intervalo de tiempo.

Mantenimiento correctivo: (reparación) es el que se emprende cuando el equipo ya ha dado señales de mal funcionamiento.


Equipos de inspección, medición y ensayo: aparatos, equipos o sistemas utilizados para medir, ensayar, probar o inspeccionar un elemento.

Periodo de calibración: Tiempo que debe transcurrir entre dos calibraciones sucesivas de un equipo, determinado de forma que la fiabilidad de los resultados de las medidas realizadas esté asegurada durante este tiempo con una probabilidad elevada, salvo mal uso o avería.

Patrón: Medida materializada, instrumento o sistema de medida destinado a definir, conservar o reproducir una unidad, o uno o varios valores conocidos de una magnitud. También se entiende por patrón aquellos equipos que por su elevado grado de precisión, sirven para contrastar otros análogos de menor precisión.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 14
	PR-205 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE GESTIÓN DE MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES	

Plan de Calibración: planificación de la calibración sistemática y organizada de los patrones. Instrumentos ó equipos de medida sujetos a calibración.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1
	PR-205 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE GESTIÓN DE MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES	Página 6 de 14

3 CALIBRACIÓN

3.1 Recepción de los equipos.

Cuando Bodegas Otis Tarda adquiriera algún equipo que haya que inspeccionar, el Director Técnico verificará que el albarán, especifica claramente las características requeridas (rango de medida, precisión, etc.) en caso de que el albarán no precise esta información, se mirará la etiqueta del embalaje.

Cuando se reciba un equipo cuya calibración debe controlarse, el Director Técnico comprobará que las características se ajustan a lo pedido y que viene acompañado del Certificado de Calibración correspondiente. En caso de que carezca del Certificado, no se pondrá en uso hasta verificar su correcta calibración. Si el equipo está calibrado, el Director Técnico lo aceptará registrando el equipo en el **FR-01-PR-205 LISTA DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN**.

3.2 Definición del tipo de calibración.

Las calibraciones podrán ser externas ó internas. El tipo de calibración de cada equipo es definido por el Director Técnico y se establece en base al análisis de la disponibilidad de patrones y del coste que representa la adquisición de los patrones y/o la contratación de servicios externos de calibración.


3.2.1 CALIBRACIÓN EXTERNA.

Las calibraciones externas serán realizadas por entidades que dispongan de medios (patrones e instalaciones) adecuados y que aseguren la trazabilidad de las mismas. Dichas calibraciones se encargarán, siempre que sea posible, a laboratorios acreditados.

Se comprobará la integridad de los equipos cuando el laboratorio externo nos lo devuelva y en caso de desperfectos se abrirá un **FR-01-PR-104 INFORME DE INCIDENCIAS**.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1
	PR-205 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE GESTIÓN DE MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES	Página 7 de 14

3.2.2 CALIBRACIÓN INTERNA.

Los equipos para los que Bodegas Otis Tarda disponga de los medios adecuados (tanto instalaciones como patrones debidamente calibrados) podrán ser calibrados internamente por personal de la bodega (Director Técnico o responsable de laboratorio) siguiendo las instrucciones de trabajo oportunas.

Los equipos pueden ser verificados además de calibrados, con la frecuencia oportuna, para comprobar su funcionamiento.

3.3 Control de las calibraciones.

La calibración de los equipos se controla y aplica mediante los siguientes documentos y registros:

3.3.1 LISTA DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN.


El Director Técnico es responsable de elaborar y mantener actualizada una relación de todos los equipos sujetos a control de calibración y/o verificación.

Para ello utiliza la FR-01-PR-205 LISTA DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN en la que hará constar:

- **Número de identificación** asignado al equipo.
- **Fecha de alta:** en la que el equipo es aceptado.
- **Denominación** del equipo.
- **Período de calibración:** Intervalo fijado entre calibraciones, para lo cual se tendrán en cuenta las recomendaciones del fabricante, la frecuencia de utilización del equipo, la precisión requerida en las medidas o pruebas, la estabilidad del instrumento, etc. La experiencia real en la utilización del equipo y las sucesivas calibraciones realizadas, podrán hacer convenientemente modificar el período, lo cual se reflejará en posteriores listados.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 14
	PR-205 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE GESTIÓN DE MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES	

- Método de Calibración: Se indica la Instrucción Técnica aplicable (calibraciones internas) o bien el laboratorio externo acreditado que realizará la calibración del equipo (calibraciones externas).
- Firma y fecha.

Se procede a la actualización de la lista cada vez que se incorpora un nuevo equipo cuya calibración deba controlarse o cada vez que se desecha un equipo que constase en la misma.

3.3.2 FICHA DE CALIBRACIÓN.

El Director Técnico elabora y mantiene al día una FR-02-PR-205 para cada dispositivo de seguimiento y medición, que confecciona en el momento de su aceptación con los siguientes datos:

- Denominación del equipo.
- Número de identificación asignado.
- Número de serie del fabricante y marca.
- Características relevantes (Por ejemplo precisión, campo de medida, etc.)
- Período de calibración.
- Fecha de alta.
- Persona o departamento al que se asigna.
- Instrucción Técnica aplicable o entidad externa que realiza la calibración.
- Fechas de las sucesivas calibraciones y referencias de los Registros de Calibración o de los Certificados de Calibración correspondientes.


3.3.3 INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE CALIBRACIÓN.

Las calibraciones internas realizadas se llevan a cabo siguiendo Instrucciones Técnicas de Calibración elaboradas por el Director Técnico y aprobadas por el Gerente.

Por cada equipo (o familia de equipos) a calibrar internamente, existirá una Instrucción Técnica.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 9 de 14
	PR-205 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE GESTIÓN DE MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES	

La elaboración de las Instrucciones Técnicas se efectúa, siempre que sea posible, utilizando ó adaptando, en su caso, procedimientos publicados.

Las Instrucciones Técnicas deben incluir, según sea aplicable, lo siguiente:

- ④ Magnitud a calibrar.
- ④ Identificación del equipo o equipos a los que es aplicable.
- ④ Descripción del método de calibración a desarrollar con el suficiente detalle, para que pueda ser aplicado por el personal que lo ha de realizar.
- ④ Requisitos específicos que deban cumplirse (patrones o materiales de referencia, preparación previa de los mismos, accesorios, condiciones ambientales, manejo, etc.) y otra información de interés de que se disponga.
- ④ Formato de registro de resultados.

3.3.4 ETIQUETAS DE IDENTIFICACIÓN.


Cada dispositivo de seguimiento y medición sometido a control de calibración lleva adherida permanentemente una **Etiqueta de Calibración** situada en un lugar visible del equipo, con el número de identificación de éste y la fecha de la próxima calibración, de acuerdo con el periodo de calibración establecido para él. Las etiquetas se rellenan y colocan en cada equipo después de cada calibración, siendo responsable de ello la persona de que la ha realizado o el Director Técnico.

En el caso de que cualquier equipo sometido a control de calibración haya rebasado su periodo de calibración o quede fuera de servicio de forma accidental, el Director Técnico lo identifica mediante la **Etiqueta de No Utilización** y decide si requiere reparación o recalibración. Después de cada reparación los equipos deberán ser recalibrados.

Cuando se detecte que un equipo está fuera de calibración, el Director Técnico, evalúa la validez de las últimas medidas realizadas con dicho equipo, para determinar si éstas pudieran haber afectado a la calidad final del producto. En caso de ser necesario, debe decidir, junto con el Responsable de Bodega y/o Gerente, las acciones retroactivas necesarias.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 10 de 14
	PR-205 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE GESTIÓN DE MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES	

3.3.5 CERTIFICADOS Y REGISTRO DE CALIBRACIÓN

Las operaciones de calibración realizadas por un laboratorio o entidad externa deberán quedar registradas en un Certificado de Calibración que incluya la siguiente información:

- Identificación del laboratorio o entidad que ha efectuado la calibración.
- Número de certificado.
- Identificación y trazabilidad de los patrones empleados.
- Identificación del equipo calibrado.
- Declaración de trazabilidad y/o datos de los patrones empleados (última calibración realizada, entidad que la efectuó, incertidumbre,...).
- Condiciones de calibración.
- Método de calibración (breve descripción del documento aplicado y/o referencia del mismo si corresponde a un procedimiento oficial).
- Medidas realizadas.
- Resultados e incertidumbres.
- Fecha de calibración.
- Sello del laboratorio y firma de la persona responsable de la calibración.

El Director Técnico verifica que los certificados sean completos y solicita, de no ser así, la información necesaria a la entidad calibradora.


Cuando la calibración sea realizada internamente, el personal que realice la misma procederá al registro de estas operaciones en el formato indicado en la **Instrucción Técnica aplicable**.

Estos **registros de calibración** contendrán, al menos, la siguiente información:

- Número de identificación del Registro
- Identificación de la persona que realiza la calibración
- Valores de los patrones o materiales de referencia (y su incertidumbre asociada)
- Datos de calibración (medidas realizadas)
- Cálculos y resultados
- Fecha de calibración

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 11 de 14
	PR-205 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE GESTIÓN DE MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES	

El personal que efectúa una calibración es el encargado de actualizar la **FR-02-PR-205 FICHA DE CALIBRACIÓN**.

3.3.6 UTILIZACIÓN DE EQUIPOS


El personal usuario de equipos de medición y ensayo es responsable de su correcta utilización, por lo que deberá.

- Conocer el manejo y haber sido formado para ello.
- Comprobar que se encuentran en adecuadas condiciones de uso, asegurándose que la calibración es vigente.
- Consultar, si procede, los manuales de operación, instrucciones o procedimientos aplicables.

Cuando el personal usuario detecte en alguno de los equipos anomalías o averías lo tendrá que comunicar al Director Técnico, para que evalúe la validez de las últimas medidas realizadas con el mismo.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 12 de 14
	PR-205 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE GESTIÓN DE MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES	

4 MANTENIMIENTO.

Los planes de mantenimiento se establecen para los equipos e instalaciones clave de las líneas de elaboración y control de producto.

4.1 Planificación.

Se establecerá un **FR-03-PR-205 CALENDARIO DE COMPROBACIÓN DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN** para planificar el mantenimiento de los equipos e instalaciones así como la calibración y verificación de los equipos de medición del laboratorio. Este calendario será rellenado tanto por el Director como por el responsable de laboratorio o por el Responsable de Bodega.

4.2 Ejecución del mantenimiento.

El manual de mantenimiento de cada equipo e instalación queda reflejado en las Instrucciones Técnicas correspondientes.

Cuando se realice alguna acción, se registrará ésta en el **FR-03-PR-205 CALENDARIO DE COMPROBACIÓN DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN**.

En el caso de mantenimiento externo, se adjuntará al calendario una copia del albarán de entrega.

Los equipos para los procesos, tanto software como hardware sólo tienen mantenimiento correctivo. Queda evidencia de éstos mediante la factura de la empresa que lo realiza.

4.3 Plan de control de limpieza.


Este punto lo plasmo en este procedimiento por ser realizado por una empresa externa a la bodega.

Se realizará justo después de la limpieza general que se debe realizar antes y después de las vendimias y que consta en el **ANEXO 1 A1-PGH-PR-206 PLAN GENERAL DE LIMPIEZA**.

Para ello se establecerá un **FR-05-PR-205-PLAN DE CONTROL EXTERNO DE LIMPIEZA**.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 13 de 14
	PR-205 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE GESTIÓN DE MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES	

5 INDICADORES.


El proceso será medido y controlado mediante los siguientes indicadores:

- ❶ Rotura/avería debido a un mantenimiento incorrecto
- ❷ Aparatos no calibrados en la fecha prevista
- ❸ Aparatos no verificados en la fecha prevista
- ❹ Errores de lectura debidos a falta de verificación y/o calibración

Anualmente se recogerán estos indicadores en el **FR-04-PR-205 PLAN DE INDICADORES DEL PROCESO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES**

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 14 de 14
	PR-205 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE GESTIÓN DE MANTENIMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES	

6 FORMULARIOS E INSTRUCCIONES APLICABLES

A1-AGUA-PR-205 ANÁLISIS DE AGUAS

FR-01-PR-205 LISTA DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN.

FR-02-PR-205 FICHA DE CALIBRACIÓN.

FR-03-PR-205 CALENDARIO DE COMPROBACIÓN DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN.

FR-04-PR-205 PLAN DE INDICADORES DEL PROCESO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES.

FR-05-PR-205 PLAN DE CONTROL EXTERNO DE LIMPIEZA.

IT-01-PR-205 MANTENIMIENTO DE BOMBAS.

IT-02-PR-205 MANTENIMIENTO DE FILTROS.

IT-03-PR-205 MANTENIMIENTO DE LA DESPALILLADORA-ESTRUJADORA.

IT-04-PR-205 MANTENIMIENTO DE LA PRENSA.

IT-05-PR-205 MANTENIMIENTO DE LA EMBOTELLADORA.

IT-06-PR-205 MANTENIMIENTO DE LA ETIQUETADORA.

IT-07-PR-205 MANTENIMIENTO DEL EQUIPO DE MICROFILTRACIÓN.

IT-08-PR-205 MANTENIMIENTO DEL FILTRO DE PLACAS.

IT-09-PR-205 VERIFICACIÓN DE LA BALANZA N°2.

IT-10-PR-205 VERIFICACIÓN DE LOS TERMÓMETROS.

IT-11-PR-205 VERIFICACIÓN DEL EBULLÓMETRO.

IT-12-PR-205 VERIFICACIÓN DE LOS REFRACTÓMETROS.

IT-13-PR-205 VERIFICACIÓN DE LOS DENSÍMETROS.

IT-14-PR-205 VERIFICACIÓN DEL pH-metro.

IT-15-PR-205 REGISTROS DE ANÁLISIS DE CLORO Y CALCIO

IT-16-PR-205 ANÁLISIS DE CALCIO.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	LISTA DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN	FR-01-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Nº equipo	Equipo	Uso	Fecha de alta	Criterio de aceptación	Tipo de calibración verificación	Periodicidad de calibración /verificación
LABORATORIO						
1	Balanza de precisión (0-150 g.)	Peso de productos enológicos y	01/02/05	+/- 0,5 g	EXTERNA	2 años
2	Balanza de precisión (0 - 5 kg.)	Peso de productos enológicos	01/02/05	+/- 15 g	INTERNA	2 años
3	Termómetros de los depósitos	Medición Tª del vino	01/02/05	+/- 1°C	INTERNA	Anual
4	Sondas de los depósitos	Medición Tª del vino	01/02/05	+/-0,1°C	EXTERNA	Anual
5	EBULLÓMETRO	Medición grado alcohólico del vino	01/02/05	+/- 0.5 °	INTERNA	Anual
6	REFRACTÓMETRO 1	Medición grado probable de la uva	01/02/05	+/- 0,1°	INTERNA	Calibración 3 años
7	REFRACTÓMETRO 2	Medición grado probable de la uva	01/02/05	+/- 0,1°	INTERNA	Calibración 3 años
8	REFRACTÓMETRO 3	Medición grado probable de la uva	01/02/05	+/- 0,1°	INTERNA	Calibración 3 años
9	DENSÍMETRO 1	Medición de la densidad del mosto	01/02/05	+/- 1 g/l	INTERNA	Verificación Anual
10	DENSÍMETRO 2	Medición de la densidad del mosto	01/02/05	+/- 1 g/l	INTERNA	Verificación Anual
11	DENSÍMETRO 3	Medición de la densidad del mosto	01/02/05	+/- 1 g/l	INTERNA	Verificación Anual
12	DENSÍMETRO 4	Medición de la densidad del mosto	01/02/05	+/- 1 g/l	INTERNA	Verificación Anual
13	DENSÍMETRO 5	Medición de la densidad del mosto	01/02/05	+/- 1 g/l	INTERNA	Verificación Anual
14	DENSÍMETRO 5	Medición de la densidad del mosto	01/02/05	+/- 1 g/l	INTERNA	Verificación Anual

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	LISTA DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN	FR-01-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

15	Extractonómetro	Medición de la densidad durante la fermentación alcohólica	01/02/05	+/- 0,1 g/l	INTERNA	Verificación Anual
16	Extractonómetro	Medición de la densidad durante la fermentación alcohólica	01/02/05	+/- 0,1 g/l	INTERNA	Verificación Anual
17	PHMETRO	Medir el pH del mosto y del vino	01/02/05	+/- 0,1	EXTERNA	2 años
18	Valorador de sulfuroso	Medición del sulfuroso	01/02/05	+/- 2 mg/l	EXTERNA	Anual
19	Método García Tena	Medición de la acidez volátil	01/02/05	+/- 0,5 mg/l	EXTERNA	Anual

Nº equipo	Equipo	Uso	Fecha de alta	Criterio de aceptación	Tipo de calibración verificación	Periodicidad de calibración /verificación
VENDIMIAS Y BODEGA						
20	Despalilladora-estrujadora	Despalillado y estrujado de los racimos de uva	01/02/05		Mantenimiento	Anual
21	Aspirador de raspones	Aspiración de los raspones hacia el exterior	01/02/05		Mantenimiento	Anual
22	Bomba de pasta	Bombeo de la pasta de vendimias a los depósitos	01/02/05		Mantenimiento	Anual
23	Bomba de prensa	Bombeo de orujos a la prensa	01/02/05		Mantenimiento	Anual

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	LISTA DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN	FR-01-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

24	Prensa	Prensado de orujos	01/02/05		Mantenimiento	Anual
25	Equipo de frío grande	Enfriado del vino	01/02/05		Mantenimiento	Anual
26	Equipo de frío pequeño	Enfriado del vino	01/02/05		Mantenimiento	Anual
27	Agua a presión	Limpieza de maquinaria y locales	01/02/05		Mantenimiento	Anual
28	Bomba de camisas	Bombeo del agua para el circuito de	01/02/05		Mantenimiento	Anual
Nº equipo	Equipo	Uso	Fecha de alta	Criterio de aceptación	Tipo de calibración verificación	Periodicidad de calibración /verificación
LINEA DE EMBOTELLADO/ETIQUETADO						
29	Bomba para filtración	Impulsa el vino al filtro de placas	01/02/05		Mantenimiento	Anual
30	Filtro de placas	Filtración del vino	01/02/05		Mantenimiento	Anual
31	Equipo de microfiltración.	Filtración del vino	01/02/05		Mantenimiento	Anual
32	Bomba de barricas	Lavado de las barricas	01/02/05		Mantenimiento	Anual
33	Embotelladora	Llenado y taponado de botellas	01/02/05		Mantenimiento	Anual
34	Etiquetadora.	Encapsulado y etiquetado de botellas	01/02/05		Mantenimiento	Anual
35	Descalcificador.	Agua para limpieza de equipos	01/02/05		Mantenimiento	Anual
CRianza EN BARRICAS						

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	LISTA DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN	FR-01-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

36	Equipo regulador de temperatura y humedad	Mantiene constante la humedad y la temperatura	01/02/05		Mantenimiento	Anual

Elaborado por el Director Técnico:

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.



ISO 9001:2008 Y BRC.

Página 1 de 1

 OTIS TARDA	CALENDARIO DE COMPROBACIÓN DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN.	FR-03-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

AÑO:

Nº equipo	Equipo	Periodicidad Calibración / verificación	Criterio de aceptación	Calendario previsto	Fecha de calibración	Fecha de la próxima calibración	Realizado por: nombre y firma
LABORATORIO							
1	Balanza de precisión (0-150 g.)						
2	Balanza de precisión (0 - 5 kg.)						
3	Termómetros de los depósitos						
4	Sondas de los depósitos						
5	EBULLÓMETRO						
6	REFRACTÓMETRO 1						
7	REFRACTÓMETRO 2						
8	REFRACTÓMETRO 3						
9	DENSÍMETRO 1						
10	DENSÍMETRO 2						
11	DENSÍMETRO 3						
12	DENSÍMETRO 4						
13	DENSÍMETRO 5						
14	DENSÍMETRO 5						
15	Extractonómetro						

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	CALENDARIO DE COMPROBACIÓN DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN.	FR-03-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

16	Extractonómetro						
17	PHMETRO						
18	Valorador de sulfuroso						
19	Método García Tena						

Termómetros de los depósitos Periodicidad: 1 vez/año en julio Criterio de aceptación: +/-1°C							
Nº depósito	Fecha de calibración	Fecha de la próxima calibración	Realizado por: nombre y firma	Nº depósito	Fecha de calibración	Fecha de la próxima calibración	Realizado por: nombre y firma
1				18			
2				19			
3				20			
4				21			
5				22			
6				23			
7				24			
8				25			
9				26			
10				27			
11				28			
12				29			
13				30			
14				31			
15				32			
16							
17							
18							

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	CALENDARIO DE COMPROBACIÓN DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN.	FR-03-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

VENDIMIAS Y BODEGA					
Nº equipo	Equipo	Calendario previsto	Fecha de mantenimiento	Realizado por: Nombre y firma	Fecha del próximo mantenimiento
20	Despalilladora- estrujadora				
21	Aspirador de raspones				
22	Bomba de pasta				
23	Bomba de prensa				
24	Prensa				
25	Equipo de frío grande				
26	Equipo de frío pequeño				
27	Agua a presión				
28	Bomba de camisas				

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	CALENDARIO DE COMPROBACIÓN DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN.	FR-03-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

<i>LINEA DE EMBOTELLADO/ETIQUETADO</i>					
Nº equipo	Equipo	Calendario previsto	Fecha de mantenimiento	Realizado por: Nombre y firma	Fecha del próximo mantenimiento
29	Bomba para filtración				
30	Filtro de placas				
31	Equipo de microfiltración				
32	Bomba de barricas				
33	Embotelladora				
34	Etiquetadora				
35	Descalcificador				
<i>CRIANZA EN BARRICAS</i>					
36	Equipo regulador de temperatura y humedad				

Elaborado por el Director Técnico:
Fecha:
Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES.	FR-04-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

AÑO DE ESTUDIO:

Indicadores	Valor	Evolución	Observaciones
Rotura/avería debido a un mantenimiento incorrecto			
Aparatos no calibrados en la fecha prevista			
Aparatos no verificados en la fecha prevista			
Errores de lectura debidos a falta de verificación y/o calibración			

Evolución : respecto al año anterior

**Elaborado por: El Director Técnico y
El Responsable de Bodega**

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Enero de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE CONTROL DEL PLAN DE LIMPIEZA	FR-05-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

PLAN DE CONTROL DE LA LIMPIEZA POR EMPRESA EXTERNA

Se realizarán análisis de 6 muestras tomadas al azar de las diferentes zonas de producción que viene a continuación. Las muestras se tomarán justo tras la limpieza a la que son sometidas; de manera que se asegure la verificación de la limpieza de las zonas consideradas más conflictivas o peligrosas (embotelladora, mangueras flexibles, filtros e interior de depósitos).

El control del plan de limpieza lo realiza una empresa externa contratada para tal fin. El método de control de higiene que utilizan, se basa en la correlación existente entre el contenido en ATP de la muestra tomada (y por tanto de su carga microbiana), y la emisión de luz generada como consecuencia de la reacción entre este ATP recogido y la enzima luciferasa.

Los niveles de luz se recogen en un luminómetro. Posteriormente, la empresa emite un informe con los resultados obtenidos.

ZONA A ANALIZAR: ZONA EMBOTELLADO

ELEMENTO DE TOMA DE MUESTRA	MÉTODO
Superficie interior de la llenadora	Luminómetro (determinación por ATP-metría)
Taponadora	Luminómetro (determinación por ATP-metría)
Depósito Nodriz (pared interior)	Luminómetro (determinación por ATP-metría)
Salida de microfiltración	Luminómetro (determinación por ATP-metría)

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	PLAN DE CONTROL DEL PLAN DE LIMPIEZA	FR-05-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ZONA A ANALIZAR: ZONA GENERAL BODEGA

ELEMENTO DE TOMA DE MUESTRA	MÉTODO
Mangueras flexibles	Luminómetro (determinación por ATP-metría)
Depósito (pared interior)	Luminómetro (determinación por ATP-metría)
Tapas de depósitos	Luminómetro (determinación por ATP-metría)
Tuberías	Luminómetro (determinación por ATP-metría)

ZONA A ANALIZAR: ZONA DE BOTELLERO-BARRICAS

ELEMENTO DE TOMA DE MUESTRA	MÉTODO
Maquina de lavado de barricas	Luminómetro (determinación por ATP-metría)
Planchas separadoras	Luminómetro (determinación por ATP-metría)

ZONA A ANALIZAR: ZONA DE FRÍO

ELEMENTO DE TOMA DE MUESTRA	MÉTODO
Depósito (pared interior)	Luminómetro (determinación por ATP-metría)
Tubería de salida de refrigeración	Luminómetro (determinación por ATP-metría)
Tubería de salida de filtro de tierras	Luminómetro (determinación por ATP-metría)

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE CONTROL DEL PLAN DE LIMPIEZA	FR-05-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ZONA A ANALIZAR: HIGIENE DEL PERSONAL

ELEMENTO DE TOMA DE MUESTRA	MÉTODO
Mano del trabajador.	Luminómetro (determinación por ATP-metría).
Ropa de trabajo.	Luminómetro (determinación por ATP-metría).

ZONA A ANALIZAR: VENDIMIAS

ELEMENTO DE TOMA DE MUESTRA	MÉTODO
Tolva	Luminómetro (determinación por ATP-metría)
Depósitos fermentación (pared interior).	Luminómetro (determinación por ATP-metría)
Bomba de pastas.	Luminómetro (determinación por ATP-metría)
Tubería de pastas.	Luminómetro (determinación por ATP-metría)


Elaborado por el Director Técnico:

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	ANEXO 1: ANÁLISIS DE AGUAS	A1-AGUA-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ANEXO 1

ANÁLISIS DE AGUAS

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	ANEXO 1: ANÁLISIS DE AGUAS	A1-AGUA-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	

INDICE

1	Objeto y alcance	3
2	Descripción.....	4
2.1	Analítica de cloro y calcio del agua de red:.....	4
2.1.1	Periodicidad:.....	4
2.1.2	Responsable.....	4
2.1.3	Registros.....	5
2.2	Forma de analizar el agua.	5
2.3	Actuación en caso de valores incorrectos.....	5

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANEXO 1: ANÁLISIS DE AGUAS	A1-AGUA-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	


1 OBJETO Y ALCANCE

Es necesario el control del agua que se utiliza en la bodega, para tener la absoluta seguridad de que no va a haber contaminaciones del producto por culpa del agua de limpieza.

Este control se realizará por el enólogo ó Director Técnico cada vez que vaya a haber un embotellado, limpieza de cualquier equipo, depósito, barrica que después vaya a contener, transportar, etc. nuestros vinos.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANEXO 1: ANÁLISIS DE AGUAS	A1-AGUA-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	

2 DESCRIPCIÓN

El agua que se utiliza en Bodegas Otis Tarda es siempre agua de red. Hay que comprobar que el agua de red está suficientemente clorada, para no comprometer la salubridad y seguridad de los vinos que se elaboran, poniendo especial cuidado, en las etapas de embotellado y lavado de barricas.

En la etapa de embotellado tendremos que comprobar que el cloro que contiene el agua sea al menos de aproximadamente 0,5 mg/l, fijando como valor límite 1,0 mg/l. Estos datos están obtenidos del Compendio de Norma Técnica de Calidad de Agua Potable revisado y aprobado por el que en su momento era el Ministerio de Salud.

El vino es un alimento “bastante seguro” al ser de naturaleza ácida (pH habitualmente situados en el embotellado por debajo de 3,80, siendo recomendable, situarse entre un pH de 3,6 y de 3,7, siempre que las características del vino nos lo permitan). En todo caso no debe ser el pH en el embotellado mayor de un pH de 3,9.

De todas formas, la legislación nos obliga a asegurar un clorado mínimo de las aguas, y en caso contrario, clorar las aguas a utilizar o abstenernos de utilizar el agua en cuestión.

Además un exceso de cloración, aunque no afecte al producto final este exceso de cloro en el agua de lavado directamente, si puede ser causante de contaminaciones organolépticas producidas por moléculas de TCA (tri cloro anisoles), con lo cual, si hubiera un exceso de cloro habría que declorar el agua, y por el bien del buen uso y utilización de microfiltros, y membranas, es conveniente descalcificar el agua en nuestra zona.

2.1 Analítica de cloro y calcio del agua de red:

2.1.1 Periodicidad:


Estas analíticas se harán siempre antes de un embotellado. En vendimias se hará la comprobación del cloro cada semana. Y cuando se hagan limpiezas de bodega y depósitos, mangueras etc. también se revisará la cantidad de cloro en el agua.

2.1.2 Responsable.

El responsable será el Director Técnico.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANEXO 1: ANÁLISIS DE AGUAS	A1-AGUA-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	

2.1.3 Registros

Los registros serán la IT-15-PR-205 REGISTROS DE ANÁLISIS DE CLORO Y CALCIO.

2.2 Forma de analizar el agua.

Se seguirán las instrucciones de los kits preparados al efecto. IT-16-PR-205 ANÁLISIS DE CALCIO.

En la resolución del 23 de abril de 1984 del Ministerio de Sanidad y Consumo del Estado Español, se fija la concentración máxima de cloro residual combinado que deben tener las aguas potables.

Esta concentración está en función del pH.

Para un pH entre 6,5 y 7,4 la concentración de cloro residual combinado no debe superar 1 mg/l.

Para un pH entre 7 y 8, no debe superar los 1,5 mg/l.

Finalmente si el pH está entre 8 y 9, el cloro combinado no puede superar 1,8 mg/l.

En nuestro caso el valor de referencia máximo es de 1,5 mg/l.

2.3 Actuación en caso de valores incorrectos.


Como se indica en el Anexo 1 del APPCC, donde “repetimos” un poco esta información, si la falla es en cloro, se habrá de llamar a la mancomunidad de aguas de montejurra, y solicitar una revisión de la misma.

Si el defecto es en el calcio, suele ser por exceso, en nuestro caso siempre, y habrá que utilizar agua descalcificada para las operaciones de embotellado.

Si el agua presenta valores de cloro grandes, habrá que almacenar esa agua en un depósito unos días hasta que el nivel del cloro baje a 1mg/l, y entonces se pueda utilizar en el lavado de las barricas.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANTENIMIENTO DE BOMBAS	IT-01-PR-205
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1

Anualmente se deberán realizar las siguientes labores de mantenimiento:

BOMBA MONO

- 1) Engrasar rodamientos.
- 2) Comprobar las holguras en el kit de articulación. Cambiar el estator si es necesario.
- 3) Cambiar la empaquetadura.
- 4) Comprobar el consumo del motor.

BOMBA DE PISTÓN

- 1) Engrasar rodamientos.
- 2) Comprobar la holgura en las transmisiones.
- 3) Comprobar los elementos de pistones.
- 4) Comprobar el consumo del motor.

BOMBAS DE TIPO RODETE

- 1) Verificación de las paletas de goma (rodete).
- 2) Comprobación del consumo del motor.

Aprobado por el Responsable de Bodega

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de Calidad según la Norma UNE-EN ISO 9001:2008 en BODEGAS OTIS TARDA de Andosilla, Navarra

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANTENIMIENTO DE FILTROS	IT-02-PR-205
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1

FILTROS

Anualmente se deberán realizar las siguientes labores de mantenimiento:

- 1) Engrase general
- 2) Desmontar y comprobar el estado de los elementos de filtrado (placas, cierres etc.)
- 3) Comprobar el consumo de los motores

Aprobado por el Responsable de Bodega

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANTENIMIENTO DE LA DESPALILLADORA-ESTRUJADORA	IT-03-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

MANTENIMIENTO PREVENTIVO. DURANTE LA VENDIMIA

A DIARIO

Engrase.

Comprobar el estado de las correas y palillos.

Comprobar el buen funcionamiento de los rodillos.

SEMANALMENTE

Comprobar el estado de los manguitos de goma y roldanas de apoyo.

Aprobado por el Responsable de Bodega

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	MANTENIMIENTO DE LA PRENSA	IT-04-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

MANTENIMIENTO PREVENTIVO. DURANTE LA VENDIMIA

→**Comprobar el tensado de la cadena.** Si es preciso tensarla, actuar sobre los tornillos de la tensión correspondientes, situados en la parte lateral del reductor, después de haber aflojado los tornillos de sujeción de la base del mismo.

→**Engrasar** periódicamente la corona, el piñón y la cadena.

→**Engrasar el semicasquillo** sobre el que se apoyan 2 elementos flotantes sobre los que se apoya a su vez el depósito.

→**Comprobar el nivel de aceite en el reductor.** Sustituirlo transcurridas unas 2.000 horas de trabajo, con aceite que tenga una viscosidad SAE 50 S-20/2,8 l., S-250/4,8 l.

→**Engrasar ligeramente las guías de la puerta,** con grasa alimenticia.

→Comprobar que el pulmón del presostato de carga de vendimia está lleno de agua.

→Comprobar la presión de tarado del regulador de presión de aire que no deberá superar nunca los 4 bares.

→**Verificar la lubricación del regulador de presión de aire externo.** La dosificación del aceite se realiza por el tomillo superior. El llenado de aceite se realiza destornillando el vaso contenedor o bien por el tapón superior. El tipo de aceite a utilizar, es hidráulico con viscosidad equivalente a 3° Engler a 50°C (v.g. Télex 3 de C. Sotelo, Tellus 27 de Shell o bien 05035 de Agip). Hydruss 32 de IP.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANTENIMIENTO DE LA PRENSA	IT-04-PR-205
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 3

PRECAUCIONES

- ♦ La descarga del agua condensada en el vaso, es automática cuando no hay presión de aire. En ocasiones, es suficiente empujar hacia arriba el tapón de purga situado bajo el vaso.
- ♦ Con la máquina desconectada, nunca ha de dejarse la membrana en vacío. Dejar siempre en el interior un poco de agua poniendo en marcha, durante algunos segundos, la bomba de llenado.
- ♦ Asimismo, siempre ha de cerrarse la válvula del depósito de acumulación de agua y quitar la presión del aire. De este modo, se evita que las válvulas neumáticas de las bombas y la válvula de entrada de la uva estén bajo presión.
- ♦ Lavar diariamente el interior de la prensa, teniendo especial cuidado con la membrana y canales de escurrido. La prensa debe quedar con la membrana en la parte baja.
- ♦ Al final de la vendimia, después de una limpieza a fondo, desmontar las canales lavándolas. Numerar estas canales para montarlo en la posición de origen. Vaciar la red de tuberías.
- ♦ Destornillar las tapas de descarga total de los rotores de las bombas para evitar la formación de hielo durante el invierno, si ello es previsible. Es importante mantener la puerta de descarga y la tubería de entrada de vendimia cerradas, para evitar que animales o cuerpo extraños de cualquier naturaleza puedan introducirse en el interior del depósito dañando la membrana.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANTENIMIENTO DE LA PRENSA	IT-04-PR-205
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 3

ADVERTENCIAS

- Antes de efectuar cualquier inspección de mantenimiento, oprimir el pulsador de emergencia, sobre todo cuando la máquina está trabajando en ciclo continuo.
- No poner en marcha la máquina sin presión de aire o con la llave del agua cerrada. Las bombas sufren mucho si funciona en seco.
- Cuando se hagan soldaduras en la máquina, conectar la tierra de la máquina de soldar en el mismo armazón de la prensa.

Aprobado por el Responsable de Bodega

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANTENIMIENTO DE LA EMBOTELLADORA	IT-05-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

CADA 8 HORAS (o al final de cada utilización)

Grupo de transporte

- Eliminar a lo largo de todo el recorrido todos los eventuales obstáculos al desplazamiento de las botellas
- Limpiar esmeradamente todo residuo de producto

Inspecciones generales:

- Limpiar el cabezal de tapado con un chorro de aire
- Limpiar con un trapo embebido en agua las varillas de los cilindros de la llenadora
- Limpiar los grifos con una esponja embebida en agua o en producto específico para alimentos.

Inspecciones del circuito de vacío:

- Verificar la obstrucción del filtro situado en el circuito de vacío, detrás de la taponadora. Eventualmente, extraer y lavar bien el cartucho filtrante.
- Al final del embotellado, abrir el grifo y cerrarlo seguido para que no quede el circuito a presión.

CADA 24 HORAS (o a diario)

Instalación eléctrica

- Verificar que el botón de emergencia funciona.

CADA 120 HORAS (o semanalmente)

- Controlar que el deslizamiento de la varilla de cilindros no encuentra obstáculos.
- Controlar la eficiencia del resorte apretando el platillo con una fuerza de 10-25 kg.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANTENIMIENTO DE LA EMBOTELLADORA	IT-05-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

CADA 500 HORAS (o mensualmente)

Regulación del equipo

- Comprobar la regulación de todo el equipo.

Control de los ruidos, juegos y saltos

- Poner en marcha la embotelladora sin botellas para detectar posibles ruidos anómalos, juegos y vibraciones en los componentes de la motorización(motores, reductores, engranajes, cojinetes)
- Eliminar los eventuales juegos de los saltos sustituyendo los componentes desgastados.
- Limpiar y lubricar todos los grupos.

Instalación neumática

- Comprobar el buen funcionamiento y las eventuales fugas (en uniones, tuberías etc...)
- Añadir aceite en el vaso lubricador
- Sustituir las partes defectuosas y poner a punto el circuito

CADA 1.500 HORAS (o trimestralmente)

Motorización

- Verificar las juntas: ruidos y desgaste. Sustituir.

Instalación eléctrica

- Verificar las conexiones eléctricas
- Controlar y limpiar esmeradamente todas las conexiones y si es necesario sustituir las partes desgastadas
- Si se detectan infiltraciones de agua: buscar la causa y solucionar.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANTENIMIENTO DE LA EMBOTELLADORA	IT-05-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 3
	ISO 9001:2008 Y BRC	

CADA 3.000 HORAS (o semestralmente)

Grifos

- Desmontar completamente los grifos, verificar el nivel de desgaste de las partes y sustituirlas si es necesario.
- Se aconseja guardar siempre un grifo de repuesto y unos muelles.

Dispositivos de compresión de los tapones

- Desmontar la tapa de la caja de los dispositivos de compresión de los corchos y comprobar el nivel de desgaste de piezas . antes de volver a montar la tapa, controlar que la cargadora desliza regularmente.
- Desmontar el cárter de protección y mirar el desgaste de los muelles. Sustituir si necesario.

CADA 5.000 HORAS (o anualmente)

- Controlar el funcionamiento regular de los reductores de presión, lubricadores y válvulas del sistema neumático.
- Si es necesaria una revisión habrá que contactar el servicio técnico.

CADA 10.000 HORAS (o bienalmente)

- Controlar el funcionamiento regular del reductor principal de movimiento y órganos de movimiento.
- Si es necesaria una revisión habrá que contactar el servicio técnico

Aprobado por el Responsable de Bodega

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANTENIMIENTO DE LA ETIQUETADORA	IT-06-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

CADA 24 HORAS (o a diario)

- Limpiar el canal dispensador de cápsulas
- Limpiar con agua y jabón la cadena de transporte de botellas
- Lavar con un trapo húmedo la entrada del grupo FR
- Limpiar con aire el depósito de polvo

CADA 120 HORAS (o semanalmente)

- Engrasar la cremallera de la columna del grupo distribuidor de cápsulas
- Engrasar la columna alisadora y la leva del tambor
- Limpiar con un paño húmedo el cabezal de lectura de la fotocélula.
- Lubricar el perno del distribuidor de cápsulas

CADA 6 MESES

- Controlar el nivel de aceite del reductor
- Lubricar y engrasar todas las partes de movimiento

CADA 4 AÑOS

La etiquetadora debe ser revisada por el servicio técnico cada 4 años.

Aprobado por el Responsable de Bodega

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANTENIMIENTO DEL EQUIPO DE MICROFILTRACIÓN	IT-07-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ANTES DE CADA UTILIZACIÓN

En todo momento se trabajará con agua descalcificada

- Lavado en caliente durante unos 15 mn tanto de la instalación como de la tubería aguas debajo de la instalación. Se hará con agua a 85°C que será previamente filtrada por el filtro de agua.
- Seguidamente de lava con agua fría y se deja escurrir.
- Es importante comprobar que las carcassas están llenas de líquido para aprovechar la superficie total de los cartuchos.

DESPUÉS DE CADA UTILIZACIÓN

- Al terminar la jornada, el vino se debe sacar por gravedad o con aire comprimido o gas inerte.
- Abrir el by-pass del agua (1 cerrada, 8 y 9 abiertas) para que el agua pase por el filtro.
- Cuando el agua haya llegado a la bomba, conectar la bomba, purgando el aire de cada carcasa y pasar agua caliente a 85°C independientemente poro cada carcasa.
- Comprobar que el agua sale perfectamente limpia
- Si se va a filtrar al día siguiente, se deja la instalación llena de agua caliente
- Si la parada va a ser de 2 días o más, se deja la instalación llena de una solución de ácido peracético comercial al 0,2-0,5%. También se puede hacer con una disolución de 400 mg/l de SO₂ +2 g/l de ácido cítrico.
- Antes de volver a usar la instalación se tendrá que limpiar con agua caliente durante 15 minutos para eliminar cualquier resto de producto.
- Si los cartuchos no se van a utilizar durante un largo periodo de tiempo, se pueden conservar en ácido peracético cambiando la solución cada 15 días o bien con SO₂ cambiando cada mes en este caso.

Aprobado por el Responsable de Bodega

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA de Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANTENIMIENTO DEL FILTRO DE PLACAS	IT-08-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ANTES DE CADA UTILIZACIÓN

En todo momento se trabajará con agua descalcificada

- Controlar que las tuercas que sujetan las guías 1 se encuentran bien apretadas
- Lubricar con grasa la rosca de cerrado, haciéndola girar en ambos sentidos durante la operación. Al terminar, quitar la grasa sobrante
- Realizar un lavado sanitario: solución de agua y ácido cítrico al 3% a 45°C
 - Preparar la solución (unos 300 l)
 - Abrir las válvulas 3, 4 y 6
 - Introducir el líquido sanitario en el depósito
 - Encender la bomba
 - Añadir líquido hasta llenar el circuito, haciéndolo circular durante 15 o 20 minutos.
 - Vaciar completamente la máquina, apagando las bombas y abriendo todas las válvulas
 - Repetir la operación, al menos dos veces con agua potable para enjuagar

DESPUÉS DE CADA UTILIZACIÓN

- Lavado con agua. Se cierra el paquete filtrante. Conectar el grifo de entrada a la toma de agua y abrirlo ligeramente. Abrir todos los grifos y regularlos de forma que salga agua por todos ellos, incluidos los de salida. Dejar fluir una cantidad de agua que no cree ningún tipo de presión en el manómetro de entrada.


Aprobado por el Responsable de Bodega

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	VERIFICACIÓN DE LA BALANZA Nº 2	IT-09-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

PATRONES A UTILIZAR

BALANZA Nº1 (CALIBRADA)

METODOLOGÍA

La balanza se verificará de acuerdo a la siguiente metodología:

1. Se llenan 4 vasos de precipitado con agua destilada, hasta 150g, pesados en la BALANZA Nº1. (balanza calibrada).
2. Se pesan 2 veces en la BALANZA Nº2
3. Se compara el resultado tonel error máximo admisible ± 15 g de diferencia en la medida de agua destilada medida con la balanza calibrada
4. Se anota la fecha en el **FR-03-PR-205 CALENDARIO DE COMPROBACIÓN DE CALIBRACIÓN Y MANTENIMIENTO**

Aprobado por el Responsable de Bodega

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	VERIFICACIÓN DE LOS TERMÓMETROS	IT-10-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

PATRONES A UTILIZAR

Sonda patrón calibrada.

Esta sonda patrón se debe calibrar como mínimo cada 5 años por un laboratorio de calibración que posea patrones trazables.

Error máximo admisible: $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

METODOLOGÍA

Los termómetros se pueden verificar de dos formas:

Método A:

1. Se llena un recipiente de agua
2. Se introduce el termómetro a verificar y la sonda termométrica patrón
3. Se espera 15 minutos
4. Se lee el termómetro
5. Error máximo admisible: $\pm 2^{\circ}\text{C}$ de diferencia con respecto a la sonda patrón
6. Se anota la fecha en el **FR-03-PR-205 CALENDARIO DE COMPROBACIÓN DE CALIBRACIÓN Y MANTENIMIENTO**

Método B:

1. Una vez que tenemos los depósitos vacíos, sabemos la temperatura que posee cada depósito con su sonda
2. Mantendremos el termómetro patrón mínimo durante 30 minutos al aire de la bodega en la vertical de la sonda termométrica del depósito
3. Se lee el termómetro
4. Error máximo admisible: $\pm 2^{\circ}\text{C}$ de diferencia con respecto a la sonda patrón
5. Se anota la fecha en el **FR-03-PR-205 CALENDARIO DE COMPROBACIÓN DE CALIBRACIÓN Y MANTENIMIENTO**


Aprobado por el Responsable de Bodega

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	VERIFICACIÓN DEL EBULLÓMETRO	IT-11-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

PATRONES A UTILIZAR

Solución comercial y certificada de grado alcohólico conocido

METODOLOGÍA

El ebullómetro se verificará de acuerdo a la siguiente metodología:

1. Se realiza una lectura con la solución patrón
2. Se compara el dato que nos aporta el ebullómetro con el dato que nos debe dar esa solución patrón
3. Error máximo admisible: $\pm 0,5^\circ$ de diferencia con respecto a la sonda patrón
4. Se anota la fecha en el **FR-03-PR-205 CALENDARIO DE COMPROBACIÓN DE CALIBRACIÓN Y MANTENIMIENTO.**

Aprobado por el Responsable de Bodega

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	VERIFICACIÓN DE LOS REFRACTRÓMETROS	IT-12-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

PATRONES A UTILIZAR

Soluciones de sacarosa de concentración conocida y certificada cuyo grado alcohólico probable está certificado

METODOLOGÍA

El refractómetro se verificará de acuerdo a la siguiente metodología:

1. Se limpia el refractómetro con agua destilada y se seca con un paño que no deje pelusilla en el visor.
2. Se añade una o dos gotas de la solución patrón cuyo grado alcohólico probable conocemos.
3. Se compara el dato que nos aporta el refractómetro con el dato de la solución patrón
4. Error máximo admisible: $\pm 0,1^\circ$ de diferencia con respecto al patrón
5. Se anota la fecha en el **FR-03-PR-205 CALENDARIO DE COMPROBACIÓN DE CALIBRACIÓN Y MANTENIMIENTO**

Aprobado por el Responsable de Bodega

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	VERIFICACIÓN DE LOS DENSÍMETROS Y EXTRACTONÓMETROS	IT-13-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

PATRONES A UTILIZAR

Agua destilada.(densidad 1000 mg/l a 20 °C.)

Termómetro verificado (para hacer las correcciones en función de la temperatura).

Se utilizarán las tablas de conversión para calcular su densidad a otras temperaturas.

También se puede utilizar cualquier solución patrón de sacarosa de densidad certificada.

METODOLOGÍA

El densímetro se verificará de acuerdo a la siguiente metodología:

1. Llenar una probeta con agua destilada
2. Limpiar el densímetro y el termómetro con agua destilada
3. Introducir el densímetro en la probeta y apuntamos la lectura
4. Sacar el densímetro y meter el termómetro, anotando la lectura
5. Hacemos la corrección de densidad/temperatura.
6. Comparar el dato que aporta el refractómetro con el dato de la solución patrón
7. Error máximo admisible: ± 2 mg/l de diferencia con respecto al patrón
8. Se anota la fecha en el **FR-03-PR-205 CALENDARIO DE COMPROBACIÓN DE CALIBRACIÓN Y MANTENIMIENTO**

Aprobado por el Responsable de Bodega

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	VERIFICACIÓN DEL pH-metro	IT-14-PR-205
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1

PATRONES A UTILIZAR

Patrones de ajuste de pH 4 y 7

METODOLOGÍA

El medidor de pH se verifica siempre que se usa el equipo de acuerdo a la siguiente metodología (por lo tanto no se registran los resultados):

1. Limpiar el electrodo con chorro de agua destilada y secar con un papel suave sin pelusas.
2. Agitar las soluciones con el fin de homogeneizarlas.
3. Medir el patrón de pH=7
4. Limpiar de nuevo el electrodo con agua destilada y secar.
5. Medir el patrón de pH=4.
6. La medida obtenida no debe superar el error máximo admisible: +/-0,1 unidades de Ph.

Aprobado por el Responsable de Bodega

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.




ISO 9001:2008 Y BRC

Página 1 de 1

AÑO 2010: ANÁLISIS DE CLORO Y CALCIO

[illegible]**Firma:**

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANÁLISIS DE CALCIO	IT-16-PR-205 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Nº GOTAS	GRADO ºf	ppm Calcio
1	1,78	7,12
2	3,56	14,24
3	5,34	21,36
4	7,12	28,48
5	8,9	35,6
6	10,68	42,72
7	12,46	49,84
8	14,24	56,96
9	16,02	64,08
10	17,8	71,2
11	19,58	78,32
12	21,36	85,44
13	23,14	92,56
14	24,92	99,68
15	26,7	106,8

AGUA BLANDA	<50	ppm Ca
DUREZA MEDIA	50-100	ppm Ca
DURA	100-150	ppm Ca
MUY DURA	>150	ppm Ca

TEST

5	ML	AGUA
1	COMPRIMIDO	H1


AGITAR HASTA DISOLUCION CON BALANCEO

AÑADIR H2 gota a gota hasta que vire de rojo a verde pasando por un violeta-grisaceo poco antes del verde cuando llegues al viraje violeta-grisaceo esperar unos segundos despues de cada gota

SI ºf>35-- REPETIR AÑADIENDO 2 PASTILLAS H1

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANÁLISIS DE CALCIO	IT-16-PR-205
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2

16	28,48	113,92
17	30,26	121,04
18	32,04	128,16
19	33,82	135,28
20	35,6	142,4
21	37,38	149,52
22	39,16	156,64


Aprobado por el Responsable de Bodega

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 19
	PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.P.C.C.	


PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.P.C.C.

Nº COPIA	FECHA	PERSONA/DPTO	FIRMA

<i>Modificaciones respecto a la edición anterior</i>	
Anotar modificaciones	
Elaborado y revisado por:	Aprobado por:
Firma y fecha	Firma y Fecha

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 19
	PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.P.C.C.	

INDICE

1	Objetivo y alcance.....	4
2	Generalidades y documentación asociada.....	5
3	Definiciones	6
4	Plan de autocontrol.....	8
4.1	Etapas del plan de autocontrol.....	8
4.2	Selección y competencias del equipo de A.P.P.C.C.....	8
4.3	Descripción del producto, de materias primas, productos enológicos, materiales auxiliares y fitosanitarios.	9
4.3.1	Materia prima: La uva y productos fitosanitarios.....	9
4.3.2	Producto: El vino.....	10
4.3.3	Productos enológicos.....	11
4.3.4	Material Auxiliar.	11
4.4	Elaboración de los diagramas de flujo, determinación in-situ y descripción de cada etapa del proceso.....	12
4.5	Análisis de Peligros por etapas.	12
4.6	Identificaciones de los Puntos de Control Críticos para cada uno de los peligros.	13
4.7	Determinación de los límites críticos, sistema de vigilancia y acciones correctivas.	15
4.7.1	Determinación de los límites críticos para cada PCC	15
4.7.2	Determinación y establecimiento de un sistema de vigilancia.	15
4.7.3	Establecimiento de acciones correctivas.	15
4.8	Determinación del sistema de verificación.....	15
5	Establecimiento del sistema de documentación y registro.	17

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 19
	PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.P.C.C.	

6	Documento de apoyo.....	18
6.1	Plan General de Higiene (PGH)	18
6.2	Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).....	18
6.3	Plan de Desinfección, Desinsectación y Desratización (PDD).....	18
7	Formularios aplicables.	19
8	Anexos.....	19

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 19
	PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.P.C.C.	


1 OBJETIVO Y ALCANCE.

El objetivo del presente procedimiento de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos es el de establecer una sistemática para identificar, evaluar, controlar y prevenir los riesgos biológicos, físicos y/o químicos de las actividades realizadas por Bodegas Otis Tarda, que puedan afectar a la salud del consumidor. En este procedimiento se aplica también, por criterio propio, para riesgos que puedan afectar a las características organolépticas del vino.

Este procedimiento es de aplicación a todas las actividades de Bodegas Otis Tarda que afecten a las características de la Calidad y de la Seguridad Sanitaria de sus vinos: recepción, elaboración, crianza, almacenamiento y expedición.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 19
	PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.P.C.C.	

2 GENERALIDADES Y DOCUMENTACIÓN ASOCIADA

La Directiva General de Higiene de los Alimentos 94/93/CEE, transpuesta a la legislación española por el R.D. 2207/95 insta a las empresas del sector alimentario a poner en marcha un sistema de autocontrol de sus producciones, basado en el método de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (en adelante APPCC) para garantizar la higiene de los productos alimenticios.

La implantación del Plan de APPCC se desarrolla conforme al *Codex Alimentarius* editado por la FAO que detalla las sucesivas etapas recomendadas y detalladas en este procedimiento.

También se han tenido en cuenta los reales decretos 2207/1995 (aplicación del decreto CEE 93/43, NORMAS DE HIGIENE RELATIVAS A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS) y el Real Decreto 109/2010 del 5 de febrero que acaba de derogar el R.D 202/2000 (NORMAS RELATIVAS A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS)

El Estudio APPCC se encuentra integrado en el Sistema de la Calidad y de la Seguridad implantado en base a la norma ISO 9001:2008, empleando los registros y documentación existentes.


Como apoyo necesario al Plan de A.P.P.C.C., se han desarrollado los siguientes anexos:

- ❖ Plan General de Higiene.
- ❖ Guía de Buenas Prácticas de fabricación.
- ❖ Plan de Desinfección, Desinsectación y Desratización (PDD).

Se desarrolla el contenido de toda esta documentación en el punto 6 del presente procedimiento.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 19
	PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.P.C.C.	

3 DEFINICIONES

- **A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico):** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos. Se puede definir también como un sistema de control lógico y directo basado en la prevención de posibles problemas. Elemento clave tanto en la gestión integral de los productos como en un sistema de buenas prácticas de fabricación (BPF).
- **Plan APPCC:** Es el documento que define los procedimientos a seguir para garantizar el control de la seguridad de un producto en relación con un proceso específico.
- **Peligro:** Es el agente que tiene la capacidad de provocar un daño en el producto o atentar contra la salud del consumidor.
- **Análisis de Peligros:** Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes en relación con la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el Plan del sistema de APPCC.
- **Riesgo:** Probabilidad de presentación de un Peligro.
- **Medidas Preventivas ó de Control:** Las acciones y actividades que pueden ser utilizadas para prevenir ó eliminar un Peligro o reducir su incidencia a niveles aceptables.
- **Control:** Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y criterios marcados.
- **Diagrama de Flujo:** Representación sistemática de la secuencia de procesos, llevados a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto.
- **Límite Crítico:** Un valor que separa lo aceptable o seguro de lo inaceptable o inseguro. Se asigna un límite crítico a cada una de las actividades de vigilancia.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 19
	PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.C.C.	

■ **Punto Crítico de Control (PCC):** Es un punto, etapa o proceso en el que se puede aplicar una medida de control preventiva, y, por tanto, se evita un peligro para la salud (eliminarlo o reducirlo a niveles aceptables).

■ **Sistema de Vigilancia:** Sistema de medidas o de observaciones que permiten evaluar si un PCC se encuentra bajo control. También se conoce como Monitorización.

■ **Desviación:** Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.

■ **Medida Correctiva:** Medida que debe aplicarse en el caso de que la Vigilancia de un PCC indique que no está bajo control, es decir, que un parámetro a vigilar supera el límite crítico establecido.

■ **Calidad Sanitaria:** Ausencia de acción tóxica, microorganismos patógenos o toxinógenos y de un número demasiado elevado de microorganismos en el alimento que implicaría un alteración rápida de este último.

■ **BPFs = Buenas Prácticas de Fabricación:** Son prácticas de trabajo estandarizadas en la industria alimentaria y que incluyen un diseño del producto en el que se utilicen ingredientes que cumplan las normas establecidas, la observación de códigos de prácticas de higiene en la transformación del producto y el empleo de sistemas de distribución adecuados que aseguren que el producto llega al consumidor en condiciones satisfactorias.


■ **Validación:** Constatación de que los elementos del plan de APPCC son efectivos.

■ **Verificación:** Aplicación de métodos, procedimientos y otras evaluaciones además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de APPCC.

■ **Vigilar:** Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control, para evaluar si un PCC está bajo control.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 19
	PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.P.C.C.	

4 PLAN DE AUTOCONTROL

4.1 *Etapas del plan de autocontrol.*

El equipo que a continuación se describirá desarrollará cada una de las etapas del Procedimiento para el Desarrollo de APPCC; por lo que lo primero será:

- 1) Establecer un **equipo de APPCC**. Y luego:
- 2) Determinar los Puntos de Control Críticos
- 3) Realizar el análisis de peligros
- 4) Establecer los límites críticos
- 5) Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC
- 6) Establecer las medidas correctoras que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado
- 7) Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema APPCC funciona bien.
- 8) Establecer un sistema de documentación en todos los procedimientos y también registros para estos principios y su aplicación.

4.2 *Selección y competencias del equipo de A.P.P.C.C.*


Se crea un equipo multidisciplinar con conocimientos técnicos específicos del proceso y producto y con funciones en el área de producción, enología y calidad.

Según el Codex Alimentarius Capítulo 3, “El sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos....en pequeñas empresas, una sola persona puede cumplir varias funciones incluso constituir todo el equipo”. Pero el equipo también debe incluir al personal que está directamente dedicado a las actividades diarias de elaboración, ya que están más familiarizadas con la variabilidad y las limitaciones específicas de las operaciones. Su inclusión promoverá un sentido de compromiso personal entre los que tienen que poner el plan en ejecución.

Por lo que en Bodegas Otis Tarda el equipo estará constituido por el Director Técnico, Responsable de Bodega y Mantenimiento.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 9 de 19
	PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.P.C.C.	

El equipo de APPCC define el alcance del Sistema APPCC:

- ❖ Define los tipos de peligro que se van a considerar: químicos, físicos y/o biológicos.
- ❖ Define las fases de la cadena alimentaria a la que alcanzará el sistema: si se controlará la producción del alimento en la industria o también en las fases de distribución, consumo, etc.
- ❖ Decide cualquier cuestión que el equipo considere oportuna definir previo al estudio.

4.3 Descripción del producto, de materias primas, productos enológicos, materiales auxiliares y fitosanitarios.

“El equipo de APPCC deberá hacer una descripción completa de cada producto alimentario (incluidos todos sus ingredientes, métodos de elaboración, materiales de envasado, etc., utilizados en la fabricación, con el fin de poder identificar todos los posibles peligros asociados a dicho producto.....El equipo de APPCC deberá tener un conocimiento lo más completo posible del producto, es decir, deberá conocer y comprender todos los detalles relativos a su composición y elaboración”

4.3.1 Materia prima: La uva y productos fitosanitarios.

Procedencia (Proveedor)


La uva proviene de viñedos de los socios de Bodegas Otis Tarda y de proveedores locales controlados a su vez por la misma bodega.

Características físico-químicas

Las variedades serán las autorizadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja que en uvas tintas son: tempranillo, graciano, garnacha y mazuelo. Aunque según el mismo Consejo también se podrá solicitar permiso para variedades de investigación.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 10 de 19
	PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.P.C.C.	

Productos fitosanitarios que se emplean (Cantidad y tipo)

Productos y dosis admitidos por la legislación vigente. Se respetarán en todo momento y sin excepción alguna los periodos de seguridad de aplicación de los productos. La aplicación de los productos se basará en los boletines de la Estación Vitícola y Enológica de Navarra EVENA y del CIDA (Centro de Investigación y Desarrollo Agrario de la Rioja). Para vinos ecológicos se consultará con el CPAEN.

Condiciones de transporte hasta la bodega

Remolques “forrados” con un toldo impermeable lavado, cada vez, con agua a presión.

Condiciones de almacenamiento en la bodega

Depósitos de fermentación de acero inoxidable y equipados con camisas de refrigeración.

Registros relacionados

PR-201 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA

4.3.2 Producto: El vino.

Tipo de vino

Tinto

Productos enológicos (Cantidad y tipo)

Los productos necesarios que estén dentro de la legislación, en las dosis legales.

Características físico-químicas

Grado alcohólico mínimo: 12% vol.

pH: 3,3-3,9


Ácido málico: <0,2 gr/l.

Acidez volátil: <0,8 gr/l.

Si se comprase vino a granel, éste también deberá cumplir con la normativa del Consejo Regulador y estar amparado por la Denominación de Origen Rioja Calificada. Si fuera además vino ecológico, deberá cumplir los preceptos de estos, teniendo que aportar toda la documentación necesaria que atestigüe y asegure que el vino es ecológico

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 11 de 19
	PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.P.C.C.	

Proceso

Diagrama de flujo. Ver punto 4.4 del presente procedimiento

Condiciones de almacenamiento

El vino a granel será siempre almacenado en depósitos de acero inoxidable mínimo AISI 304 o en barricas de roble tipo bordelesa de 225 litros de capacidad. Cualquier superficie que vaya a estar en contacto con el vino (depósitos, mangueras, bombas etc.), deberá limpiarse adecuadamente antes y después de su utilización.

4.3.3 Productos enológicos.

Tipo de materiales de productos enológicos.

De todos los productos utilizados se archivarán sus fichas de seguridad en el, **FR-01-PR-206 FICHAS DE SEGURIDAD**; cuya carpeta quedará archivada en el laboratorio.

Proveedores.

En el **FR-04-PR-200 REGISTRO DE COMPRAS**, se anota quién es el proveedor de un determinado producto enológico. En el sistema informático quedan registrados sus datos.

Forma de empleo, proceso o tratamiento que sufre en la bodega

El especificado en la ficha técnica del producto.

Condiciones de almacenamiento en la bodega

Siempre separados de los productos de limpieza y en cada caso, según especificado en el envase y/o ficha del producto.

4.3.4 Material Auxiliar.

Tipo de material auxiliar


De todos los productos utilizados se archivarán **FR-01-PR-206 FICHAS DE SEGURIDAD**; cuya carpeta quedará archivada en el laboratorio.

Proveedor/es

En el **FR-04-P-200 REGISTRO DE COMPRAS**, se anota quién es el proveedor de un determinado material auxiliar. En el sistema informático quedan registrados sus datos

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 12 de 19
	PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.P.C.C.	

4.4 Elaboración de los diagramas de flujo, determinación in-situ y descripción de cada etapa del proceso.

El diagrama de flujo es una herramienta de especial interés ya que facilita la identificación visual de los puntos críticos en los que se podría dar una contaminación del vino, y la identificación y control de los posibles peligros.

El equipo APPCC confecciona un diagrama de flujo para cada tipo de vino elaborado en Bodegas Otis Tarda, donde se recogen todas las etapas, desde recepción de materias primas y productos enológicos, pasando por todo el proceso de elaboración y embotellado, hasta la expedición del producto, incluyendo el tiempo de espera.

El equipo de APPCC revisará y comprobará *in situ* el diagrama de flujo elaborado para garantizar que se corresponde con la realidad de la producción dadas las peculiaridades estacionales del sector vitivinícola. Por ello se ubican los diagramas en formatos separados: **FR-02-PR-206 DIAGRAMA DE FLUJO PARA VINO TINTO JOVEN** y **FR-03-PR-206 DIAGRAMA DE FLUJO PARA VINO TINTO CRIANZA Y RESERVA**.

El equipo de APPCC tiene un conocimiento técnico muy amplio de los procesos de bodega por lo que no se van a describir las etapas de los diagramas de flujo.

4.5 Análisis de Peligros por etapas.


El equipo de APPCC debe identificar los peligros en cada etapa de producción con el fin de preverlos, controlarlos, eliminarlos y/o reducirlos. Para que la identificación se lleve a cabo correctamente el equipo de APPCC se reunirá, con el fin de debatir, consultar bibliografía, Internet etc.

Los peligros pueden ser de tipo físico, químico o biológico.

Ver **FR-04-PR-206 ANÁLISIS DE PELIGROS POR ETAPAS**.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 13 de 19
	PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.P.C.C.	

4.6 Identificaciones de los Puntos de Control Críticos para cada uno de los peligros.

El equipo de APPCC debe identificar los PCC en todos los peligros identificados en la etapa anterior.

La identificación debe ser exhaustiva pero no se debe caer en la tentación de que sea irrelevante y sobre todo incontrolable o muy difícil de llevar ó que provoque una elevada burocratización. Se trata en todo momento de limitar los peligros que realmente tengan consecuencias en la calidad del vino y cuyo control sea viable económica y técnicamente hablando. Si el “costo de oportunidad” es menor que el control, entonces ese PCC no es razonable y por lo tanto no deberá identificarse.

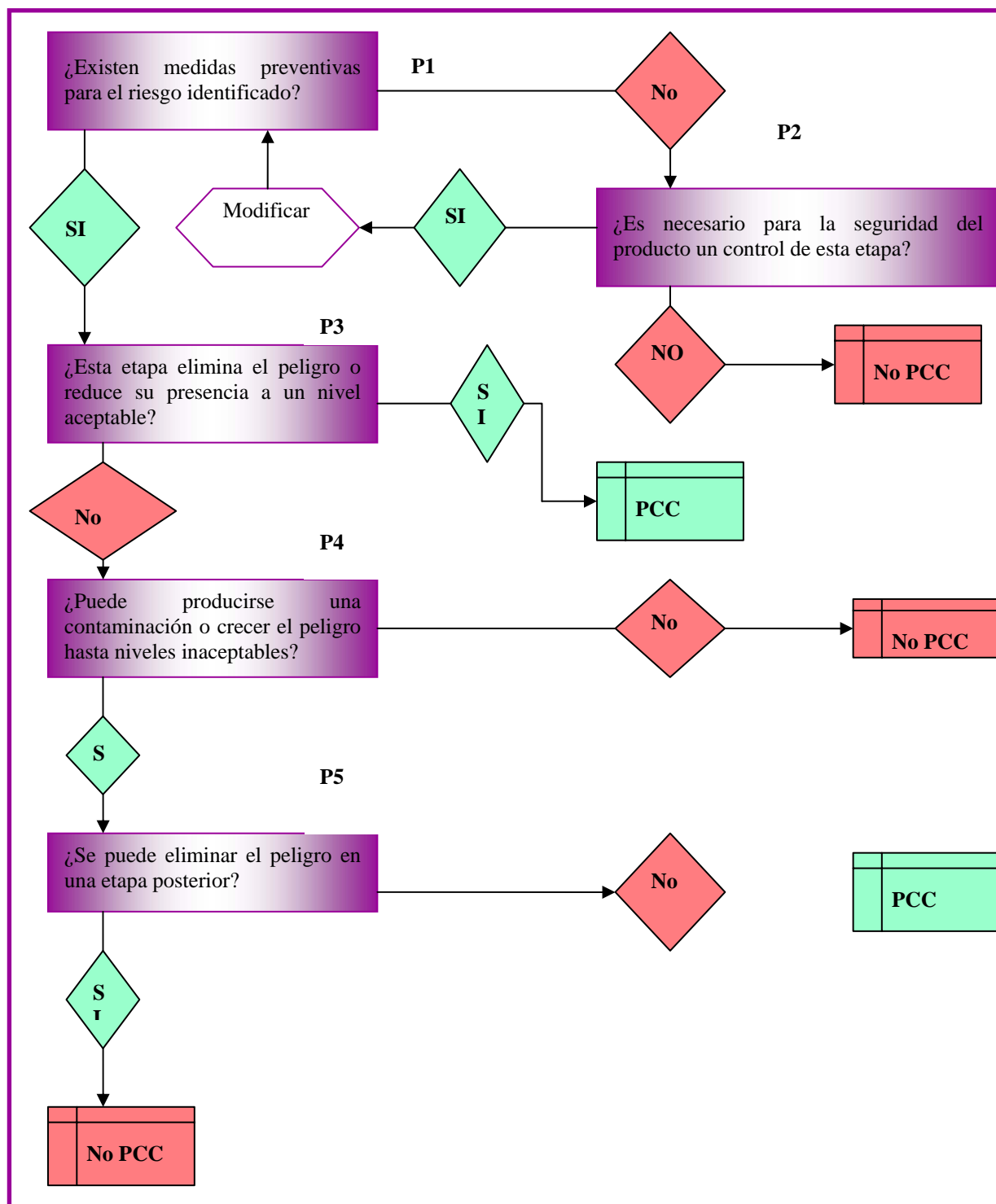
Por ello se utiliza un **ÁRBOL DE DECISIÓN**, herramienta que permite una identificación objetiva de los PCC.

Los resultados del árbol de decisión se muestran en el **FR-05-PR-206 IDENTIFICACIÓN DE PCC**

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


Árbol de decisión para la identificación de los PCC.



P1, P2, P3, P4 y P5 son las preguntas para la identificación de PCC

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 15 de 19
	PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.P.C.C.	

4.7 Determinación de los límites críticos, sistema de vigilancia y acciones correctivas.

Todos estos datos se recogen en la tabla **FR-06-PR-206 TABLA DE CONTROL DE PCC**.

4.7.1 Determinación de los límites críticos para cada PCC

El equipo de APPCC debe especificar un valor de límite crítico para cada PCC por debajo del cual el proceso está bajo control.

Los límites críticos de parámetros subjetivos deberán documentarse mediante instrucciones técnicas indicando claramente lo que es aceptable y lo que no lo es. Un parámetro subjetivo puede ser un parámetro organoléptico, visual etc.

4.7.2 Determinación y establecimiento de un sistema de vigilancia.

El equipo de APPCC debe establecer un sistema de vigilancia con el fin de que cada etapa con PCC se encuentre dentro de los límites establecidos y estar por lo tanto bajo control.

Este sistema permite detectar qué PCCs se encuentran descontrolados con el fin de poder aplicar las medidas correctoras y preventivas necesarias y poder así recuperar el control sin tener que desechar el producto.

4.7.3 Establecimiento de acciones correctivas.


El equipo de APPCC es el encargado de establecer y formular las acciones correctivas cuando un PCC no está bajo control. Las acciones se registrarán en el **FR-02-PR-104 LISTADO DE INCIDENCIAS/ACCIONES CORRECTIVAS/ACCIONES PREVENTIVAS** y se gestionará de acuerdo con el **PR-104 GESTIÓN DE INCIDENCIAS, ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS**.

4.8 Determinación del sistema de verificación

El equipo de APPCC debe establecer un sistema de verificación para comprobar que el sistema de medidas preventivas y el sistema de vigilancia, funcionan bien, garantizando la seguridad del vino elaborado por Bodegas Otis Tarda.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 16 de 19
	PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.P.C.C.	

El sistema de verificación constará de:

1. **Análisis del vino elaborado:** de todos los lotes de vino se tomarán muestras para su posterior análisis y comprobar que el vino cumple con lo establecido por la DOCa Rioja. Las muestras serán aleatorias. Esto se realiza porque a pesar de que el Consejo regulador ha calificado el vino y de hecho viene a realizar controles, puede que haya ocurrido algún problema con el vino y éste no sea seguro en el momento de su venta a granel, del embotellado etc.
2. **Auditorias internas del Sistema de APPCC:** a la vez que se audita el Sistema De Gestión de la Calidad y de la Seguridad se auditará también el Sistema de APPCC, conforme al **PR-102 GESTIÓN DE AUDITORIAS INTERNAS**.
3. **Revisión anual de la documentación del Sistema APPCC implantado:** se trata de verificar la coherencia entre lo definido en los registros y lo que efectivamente se está llevando a cabo. Esta revisión se realizará durante la Revisión del Sistema por la Dirección.
4. **Mantenimiento de equipos de medición:** según lo definido en el **PR-205 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES**.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 17 de 19
	PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.P.C.C.	

5 ESTABLECIMIENTO DEL SISTEMA DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO.

Toda la documentación y registros generados en el desarrollo del Sistema APPCC, incluyendo el presente documento, se controlan de acuerdo a lo establecido en el procedimiento **PR-101 CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN Y DE LOS REGISTROS.**

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 18 de 19
	PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.P.C.C.	

6 DOCUMENTO DE APOYO

6.1 Plan General de Higiene (PGH)

Este plan establece los procedimientos de limpieza y desinfección para cada zona y/o equipo. Contendrán toda la información relevante para su comprensión y aplicación, incluyendo al menos; productos usados, su composición, forma de aplicación, tiempo de actuación, condiciones de uso, frecuencia de ejecución, tiempo de espera y aclarados o formas de eliminación.

Se recoge en el **ANEXO 1 PLAN GENERAL DE HIGIENE**.

6.2 Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).

El manual BPF establece la forma de trabajo correcta para cada etapa y subetapa del proceso. El manual de buenas prácticas recoge tanto especificaciones referidas a la higiene e indumentaria del personal manipulador como pautas de trabajo específicas de cada empresa y de cada fase del proceso (instrucciones sobre almacenamiento y expedición, manejo de utensilios y maquinaria, recogida y eliminación de residuos).

Se recoge en el **ANEXO 2 BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN**.


6.3 Plan de Desinfección, Desinsectación y Desratización (PDD)

El plan PDD establece los procedimientos de prevención y control de plagas. Incluye procedimientos activos y pasivos de lucha.

Se recoge en el **ANEXO 3 PLAN DE DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN**.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 19 de 19
	PR-206 PROCEDIMIENTO PARA EL DESARROLLO DE A.P.P.C.C.	

7 FORMULARIOS E INSTRUCCIONES DE TRABAJO APLICABLES.

FR-01-PR-206 FICHA DE SEGURIDAD

FR-02-PR-206 DIAGRAMA DE FLUJO PARA VINO TINTO JOVEN

FR-03-PR-206 DIAGRAMA DE FLUJO PARA VINO TINTO CRIANZA Y RESERVA.

FR-04-PR-206 ANÁLISIS DE PELIGROS POR ETAPAS

FR-05-PR-206 IDENTIFICACIÓN DE PCC

FR-06-PR-206 TABLA DE CONTROL DE PCC

FR-01-PGH PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

FR-02-PGH CALENDARIO ANUAL DE LIMPIEZA

IT-01-PR-206 BOLETÍN INFORMATIVO

8 ANEXOS

ANEXO 1 PLAN GENERAL DE HIGIENE

A1-FR-01-PGH-PR-206 PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

A1-FR-02-PGH-PR-206 CALENDARIO ANUAL DE LIMPIEZA

A1-FR-03-PGH-PR-206 REPASO VISUAL INSTALACIONES.

A1-FR-04-PGH-PR-206 LISTADO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA UTILIZADOS

ANEXO 2 BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN

IT-02-PR-206 POLÍTICA DE HIGIENE Y JOYERÍA

IT-03-PR-206 CONTROL DE METALES PESADOS EN EMBOTELLADO Y MEDICINAS.

ANEXO 3 PLAN DE DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN.

A3-FR-01-PDD-PR-206 PLANO DE LOCALIZACIÓN DE LOS CEBOS

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	FICHA DE SEGURIDAD	FR-01-PR-206
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 4

1. IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA/PRODUCTO Y DEL FABRICANTE

Producto:

Nombre comercial:

Principio activo:

Referencia:

Nombre, dirección y teléfono de contacto del fabricante:

Teléfono de emergencia:

2. COMPOSICIÓN

3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

<i>COMPONENTE</i>	<i>PELIGRO</i>

4. PRIMEROS AUXILIOS

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	FICHA DE SEGURIDAD	FR-01-PR-206
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 4

5. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

6. MANEJO Y ALMACENADO

7. MEDIDAS EN CASO DE EXPOSICIÓN

8. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN (ESTADO)	OLOR	PTO DE EBULLICIÓN	SOLUBILIDAD EN AGUA	Tª DE EVAPORACIÓN

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	FICHA DE SEGURIDAD	FR-01-PR-206
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 4

9. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

COMPONENTE	ESTABILIDAD	REACCIÓN CON AGUA	OTROS PELIGROS	EVITAR CONTACTO CON				
				AGUA	ÁCIDOS	BASES	OXIDANTES	COMBUSTIBLES

10. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	FICHA DE SEGURIDAD	FR-01-PR-206
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 4

11.INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

12.MEDIDAS DE TRANSPORTE

Elaborado por: El equipo APPCC

Nombre/s:

Fecha:

Firma/s:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	A1-FR-01-PGH- PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 13
	ISO 9001:2008 Y BRC	

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

A1-FR-01-PGH-PR-206

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	A1-FR-01-PGH- PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 13
	ISO 9001:2008 Y BRC	

INDICE

1	General	3
2	Paredes de la zona de embotellado	5
3	Suelos	6
4	Interior de los depósitos	7
5	Exterior de los depósitos	8
6	Mangueras, racores, tapas, canilleros y bombas.....	8
7	Recepción de la uva.....	9
7.1	La tolva de recepción.....	9
7.2	Despalilladora-estrujadora y bomba de vendimia.	9
7.3	Cañerías de conducción de la pasta-mosto.	10
7.4	Prensas neumáticas cerradas. (Limpieza exterior).....	10
7.5	Prensas neumáticas cerradas. (Limpieza interior).	10
7.6	Filtros de tierras.	11
7.7	Equipo de frío.	11
8	Zona de embotellado.	12
8.1	Sistemática diaria.....	12
0		

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	A1-FR-01-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 13
	ISO 9001:2008 Y BRC	

1 GENERAL

En este apartado se describe el plan general de limpieza con sus fases y características principales.

Como norma general, dentro de una nave cuya limpieza a realizar sea completa la secuencia de la limpieza es la siguiente:

- ✗ Paredes limpiando de arriba a abajo
- ✗ Utensilios, máquinas y superficies
- ✗ El suelo limpiando desde los laterales hacia el desagüe

La manera de llevar a cabo la limpieza es la siguiente:

1. Eliminar la suciedad grosera: Se realiza barriendo, máquina fregadora, fregonas, mangueras o máquinas de agua a presión, los utensilios que se encuentren disponibles y se consideren adecuados en dicho momento.
2. Aplicación de agentes detergente o/y desengrasante: en esta fase se consigue eliminar la suciedad adherida a las superficies, etc. Las concentraciones que se aplican dependen en gran medida del producto en uso en ese momento por lo que se siguen las recomendaciones del fabricante. Este proceso es acompañado de energía mecánica en forma de fregado, rascado con cepillos y estropajos, etc.
3. Aclarado: es fundamental para eliminar los restos de suciedad que estaban adheridos a la superficie y los restos de detergente o desengrasante que puedan reaccionar con el agente desinfectante y disminuir su eficacia o producir toxicidad con el mismo.
4. Desinfección: como desinfectante se utilizan compuestos de amonio cuaternario y otros aptos para su uso en industrias alimentarias, en función de lo que se vaya a limpiar. La concentración a utilizar es variable en función de los productos en uso por lo que se atiende a la especificación del fabricante. En ningún caso se utilizarán desinfectantes en cuya composición haya compuestos clorados en la nave de barricas.
5. Aclarado: finalmente se hace un aclarado con abundante agua para eliminar totalmente el desinfectante, y así evitar una posible contaminación cruzada del vino.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	A1-FR-01-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 13
	ISO 9001:2008 Y BRC	

6. Secado: Tal y como queda especificado en cada caso en algunos lugares se procede al secado con papeles de un sólo uso u otros medios, en el caso específico del suelo se secará con fregonas las zonas que quedarán encharcadas para evitar la producción de malos olores, y hongos y algas debido a la corrupción de dichas aguas.
7. Retirada de las basuras: diariamente para evitar la proliferación de microorganismos, roedores y otro tipo de plagas en los desperdicios.

Si el producto utilizado como detergente incorpora desinfectante se pasará directamente del paso 2 al 5.

PRECAUCIONES:

- Leer detenidamente las recomendaciones de los fabricantes de los detergentes y desinfectantes (concentraciones y tiempos de acción).
- Alternar los desinfectantes, amonio y otros, de forma periódica con el fin de evitar el desarrollo de resistencias por parte de los microorganismos.
- Utilizar agua caliente, como mínimo a 50 °C.
- Almacenar los productos de limpieza y desinfección en lugares determinados y apartados de los lugares de almacén de materiales de envase y embalaje.

El Director Técnico velará por el cumplimiento de lo expresado en este procedimiento. Las acciones de limpieza se reflejarán en los informes de limpieza.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	A1-FR-01-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 13
	ISO 9001:2008 Y BRC	

MÉTODO	Sistema	Detergente	Concentración	Tª	Frecuencia
Suciedad grosera	Barrer y agua a presión	Agua de la red	-	Ambiente	A diario, tras cada uso.
Detergente y/o desengrasante	Con la mochila de aplicación a la superficie a tratar	Diferentes marcas comerciales	La especificada por el fabricante.	Ambiente o máximo de 40°C	semanal
Aclarado	Maquina a presión	Agua de la red	-	ambiente	semanal
Desinfectante	Con la mochila de aplicación a la superficie a tratar	Diferentes marcas comerciales	La especificada por el fabricante.	Ambiente o máximo de 40°C	semanal
Aclarado	Maquina a presión	Agua de la red	-	ambiente	semanal
Secado	Papel de un uso. O fregona	-	-	-	A diario
Sacar basura	-	-	-	-	A diario

2 PAREDES DE LA ZONA DE EMBOTELLADO

Es importante que las paredes de la sala estén limpias para evitar el crecimiento de microorganismos que podrían ser origen de contaminaciones.

FRECUENCIA DE LIMPIEZA: semestral, o en casos puntuales de suciedad acumulada por embotellados al final del mismo.

MÉTODO DE LIMPIEZA :

La limpieza de paredes de la sala de embotellado seguirá el siguiente procedimiento:

- retirada de la suciedad grosera si la hubiera.
- aplicar el detergente, limpiar mediante abrasión en los lugares donde pueda acumularse la suciedad. Seguir las recomendaciones del fabricante
- aclarado abundante con agua limpia

PRECAUCIONES

- Recordar que las paredes ha de ser la primera superficie limpiada

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	A1-FR-01-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 13
	ISO 9001:2008 Y BRC	

3 SUELOS

Al igual que en el caso anterior la limpieza de los suelos es importante para evitar contaminaciones. En este caso, además, una correcta limpieza del suelo favorece la seguridad de los operarios.

FRECUENCIA DE LIMPIEZA

- ✘ El suelo de la sala de embotellado se limpia tras cada uso.
- ✘ El suelo de las naves de elaboración y barricas se limpia continuamente y de forma general el último día de cada semana.
- ✘ El suelo del resto de la bodega se limpia una vez al año coincidiendo con la limpieza general de la misma antes de las vendimias.

MÉTODOS DE LIMPIEZA

a) La limpieza del suelo de la sala de embotellado se hará como sigue:

- Retirada de la suciedad grosera.
- Aplicación de un detergente-desinfectante. En las zonas en las que se acumule la suciedad se limpiará manualmente con un cepillo.
- Aclarado con agua abundante.

b) La limpieza del suelo en la nave de elaboración y barricas, se realizará como sigue:

- Aclarado con agua de red, eliminando toda la suciedad grosera.
- En segundo lugar se usará un producto comercial adecuado para este uso, estando prohibido el uso de agente clorado en la nave de barricas.
- En tercer lugar se procederá al aclarado de la superficie, con agua de la red, bien aplicada con manguera o con pistola a presión.

c) La limpieza del suelo del resto de la bodega se realiza mediante:

- Barrido
- Fregado con un detergente-desinfectante que no necesite aclarado.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	A1-FR-01-PGH- PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 13
	ISO 9001:2008 Y BRC	

4 INTERIOR DE LOS DEPÓSITOS

La superficie interna de los depósitos está en permanente contacto con el producto terminado, por tanto debemos de prestar un especial cuidado a su limpieza.

Las aperturas del depósito son una fuente de contaminación porque requieren una mayor meticulosidad en su limpieza.

FRECUENCIA DE LIMPIEZA

- Los depósitos se limpian antes y después de su uso, por lo que no se puede establecer una frecuencia exacta para su limpieza.
- Dos veces al año, como mínimo, se realiza una limpieza más intensa a los depósitos:
 - ✕ Para eliminar tartratos de su interior.
 - ✕ Para su desinfección.
 - ✕ Siempre antes de la época de vendimia.

MÉTODO DE LIMPIEZA

- Los depósitos se limpian antes de cada uso, con la manguera conectada directamente al agua de red, o con la pistola a presión con agua fría o caliente dependiendo de la opinión del responsable de mantenimiento. Se hace especial hincapié a las aperturas, tapas, juntas etc.
- A la vez que se lava el depósito se lavan las tapas de las salidas de vino y se revisan las gomas de las bocas de hombre y la tapa superior.
- En la limpieza más intensa, se usará un producto desincrustante, cuya materia activa es el hidróxido sódico, en circuito cerrado. El producto se aplica con bomba. Si es necesario se aplica agua caliente a presión. A continuación se aclara con abundante agua de red hasta que el pH del agua de lavado sea como el pH del agua de la red.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	A1-FR-01-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 13
	ISO 9001:2008 Y BRC	

5 EXTERIOR DE LOS DEPÓSITOS

FRECUENCIA: mínimo 2 veces al año.

- ✗ Antes de vendimias
- ✗ Después de vendimias.
- ✗ Cada vez que el departamento de enología lo considere necesario.

MÉTODO

- Se procederá en primer lugar a darle con la pistola a presión, para eliminar la suciedad grosera.
- Se pueden usar productos a base de amonios cuaternarios y cepillar en las zonas especialmente manchadas.
- Finalmente se procede a un intenso aclarado.

6 MANGUERAS, RACORES, TAPAS, CANILLEROS Y BOMBAS

FRECUENCIA: mínimo 2 veces al año. Las mangueras se limpiarán al mismo tiempo que se realiza la limpieza de las bombas o depósitos a los que estén conectadas:

- ✗ Antes de vendimias.
- ✗ Después de vendimias.
- ✗ Cada vez que el Director Técnico lo considere necesario.

MÉTODO

- La desinfección de las mangueras se hará con hidróxido sódico diluido en agua a 70-80°C, haciéndolo circular durante, mínimo 20 minutos, en circuito cerrado.
- Posteriormente se procederá al aclarado con agua de la red, dando por concluida esta labor cuando el pH del agua de aclarado sea igual al pH del agua de la red.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	A1-FR-01-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 9 de 13
	ISO 9001:2008 Y BRC	

7 RECEPCIÓN DE LA UVA

7.1 La tolva de recepción

a) Se procede a su limpieza de forma minuciosa el día antes de comenzar la vendimia. Se realiza con hidróxido sódico diluido; La disolución se mete en un depósito y se aplica por ducha, o se diluye en el depósito de la máquina de presión y se aplica bajo presión. Al finalizar se procede a un aclarado intenso hasta que el agua de aclarado tenga el mismo pH que el agua de la red.

b) Al final de cada jornada se vuelve a limpiar, dando un aclarado con agua de la red aplicada con la pistola a presión.

c) Al final de la vendimia se vuelve a proceder a su desinfección con hidróxido sódico diluido; La disolución se mete en un depósito y se aplica por ducha, o se diluye en el depósito de la máquina de presión y se aplica bajo presión. Al finalizar se procede a un aclarado intenso hasta que el agua de aclarado tenga el mismo pH que el agua de la red.

7.2 Despalilladora-estrujadora y bomba de vendimia.

a) Se procede a su limpieza el día antes de comenzar la vendimia de forma minuciosa,. Se realiza con hidróxido sódico diluido, aplicado por ducha, o se diluye en el depósito de la máquina de presión y se aplica bajo presión. Al finalizar se precede a un aclarado intenso hasta que el agua de aclarado tenga el mismo pH que el agua de la red.

b) Al final de cada jornada se vuelve a limpiar, dando un aclarado con agua de la red aplicada con la pistola a presión si es posible y no se encuentra en otro uso.

c) Al final de la vendimia se vuelve a proceder a su desinfección con hidróxido sódico diluido. Se realiza con hidróxido sódico diluido, aplicado por ducha, o se diluye en el depósito de la máquina de presión y se aplica bajo presión. Al finalizar se precede a un aclarado intenso hasta que el agua de aclarado tenga el mismo pH que el agua de la red.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	A1-FR-01-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 10 de 13
	ISO 9001:2008 Y BRC	

7.3 *Cañerías de conducción de la pasta-mosto.*

a) Se procede a su limpieza el día antes de comenzar la vendimia de forma minuciosa. Esta se realizará haciendo un circuito cerrado durante un mínimo de 20 minutos, con hidróxido sódico diluido. Éste se mete en un depósito y se aplica por ducha, o se diluye en el depósito de la máquina de presión y se aplica bajo presión. Al finalizar se precede a un aclarado intenso hasta que el agua de aclarado tenga el mismo pH que el agua de la red.

b) La final de cada jornada se vuelve a limpiar, dando un aclarado con agua de la red aplicada con la pistola a presión si es posible y no se encuentra en otro uso.

c) Al final de la vendimia se vuelve a proceder a su desinfección haciendo un circuito cerrado durante un mínimo de 20 minutos, con hidróxido sódico diluido. Éste se mete en un depósito y se aplica por ducha, o se diluye en el depósito de la máquina de presión y se aplica bajo presión. Al finalizar se precede a un aclarado intenso hasta que el agua de aclarado tenga el mismo pH que el agua de la red.

7.4 *Prensas neumáticas cerradas. (Limpieza exterior).*

Antes y después de la vendimia se procede a la limpieza y desinfección de las prensas.

MÉTODO

- ✘ En primer lugar se procede a un enjuague con agua.
- ✘ En segundo lugar se aplicará una disolución al 20 % de hidróxido sódico.
- ✘ Para finalizar se procede al aclarado con agua.

7.5 *Prensas neumáticas cerradas. (Limpieza interior).*

Antes y después de vendimias se procede a la limpieza y desinfección de las prensas.

MÉTODO

- ✘ En primer lugar se procede al llenado al 5% del volumen de la prensa y rotación durante 10 minutos con agua de la red a Tª ambiente. Se tira el agua.
- ✘ En segundo lugar se aplicará una disolución al 20 % de hidróxido sódico. También con un llenado al 5% y rotación durante 10 minutos mínimo.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	A1-FR-01-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 11 de 13
	ISO 9001:2008 Y BRC	

✘ Para finalizar se procede al aclarado con agua. . También con un llenado al 5% y rotación durante 10 minutos mínimo, se tira y se repite el aclarado hasta que el agua de aclarado salga con el mismo pH que el agua de la red.

PRECAUCIÓN:

- Retirar los orujos de las guías de la puerta y hacer un enjugado con agua y un 10% de meta bisulfito potásico.

7.6 Filtros de tierras.

a) La limpieza se realizará con agua de la red detrás de cada uso en la zona de las placas y el la zona del depósito con agua a 80°C hasta que quede bien limpio, sin olor a vino.

Al finalizar se dejará el filtro con todas las canillas abiertas para proporcionar un buen secado y evitar enmohecimientos.

b) La desinfección se hará cada 30 días, y se realizará con una disolución de hidróxido sódico, en circuito cerrado, durante mínimo de 20 minutos. Al final se procederá a un aclarado exhaustivo, hasta que el pH del agua de aclarado sea el mismo que el del agua de la red (si se han utilizado).

7.7 Equipo de frío.

a) La limpieza se realizará con agua de la red durante el tiempo suficiente hasta que el agua de limpieza salga limpia y con un pH igual al del agua de la red.

Al finalizar se dejará el equipo con todas las canillas abiertas para proporcionar un buen secado y evitar enmohecimientos.

b) La desinfección se realizará 2 veces al año, mínimo, y cuando Director Técnico lo estime oportuno.

Se procederá a la desinfección del equipo de frío y se realizará con una disolución de hidróxido sódico, en circuito cerrado, durante mínimo de 20 minutos. Al final se procederá a un aclarado exhaustivo, hasta que el pH del agua de aclarado sea el mismo que el del agua de la red.

La limpieza descrita se anota en el **FR-02-PGH CALENDARIO ANUAL DE LIMPIEZA.**

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	A1-FR-01-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 12 de 13
	ISO 9001:2008 Y BRC	

8 ZONA DE EMBOTELLADO.

8.1 Sistemática diaria

a) Antes de empezar a embotellar:

A.1.- Se hace un enjuague en primer lugar con agua fría y después con agua a 80-85°C, descalcificada y filtrada previamente, de toda la línea del embotellado, para el depósito de la llenadora, se llena y vacía 2 o 3 veces. La duración debe ser de 30 min.

A.2.- Se purga el agua del filtro de membrana y el primer llenado de vino del depósito de la llenadora se vierte en un cesto de vendimias, o depósito previamente lavado y se devuelve al depósito original.

b) Después del embotellado:

B.1) si se va a embotellar al día siguiente o antes de 5 días:

B.1.1.- Se hace un enjuague con agua a 80-85°C, descalcificada y filtrada previamente, de toda la línea del embotellado, para el depósito de la llenadora, se llena y vacía 2 o 3 veces. La duración debe ser de 30'.

B.1.2.- Las campanas de microfiltración se dejarán llenas de agua

B.1.3.- De la etiquetadora se desmontan las piezas de goma y se sumergen en agua fría. Al resto de materiales se les da con un rascador y agua muy caliente y se limpia.

Los cubos azules y las cazoletas se limpian con agua a 80°C.

Los platos y pinzas se limpian con bayetas lavadas en agua caliente.

B.2) Si no se va a embotellar al día siguiente o antes de 5 días:

B.2.1.- Se hace un enjuague con agua a 80-85°C, descalcificada y filtrada previamente, de toda la línea del embotellado, para el depósito de la llenadora, se llena y vacía 2 o 3 veces. La duración debe ser de 30'.

B.2.2.-

i.- fin de semana: en el depósito de 300l de detrás de la línea de embotellado añadir: 1 litro ácido peracético (PERACID O SIMILAR) y 3 kg. Ácido cítrico.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	A1-FR-01-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 13 de 13
	ISO 9001:2008 Y BRC	


ii.- En vacaciones y periodos largo la disolución que recomienda el fabricante o en una disolución: 3 K. de METABISULFITO POTÁSICO y 3K. de ácido cítrico.

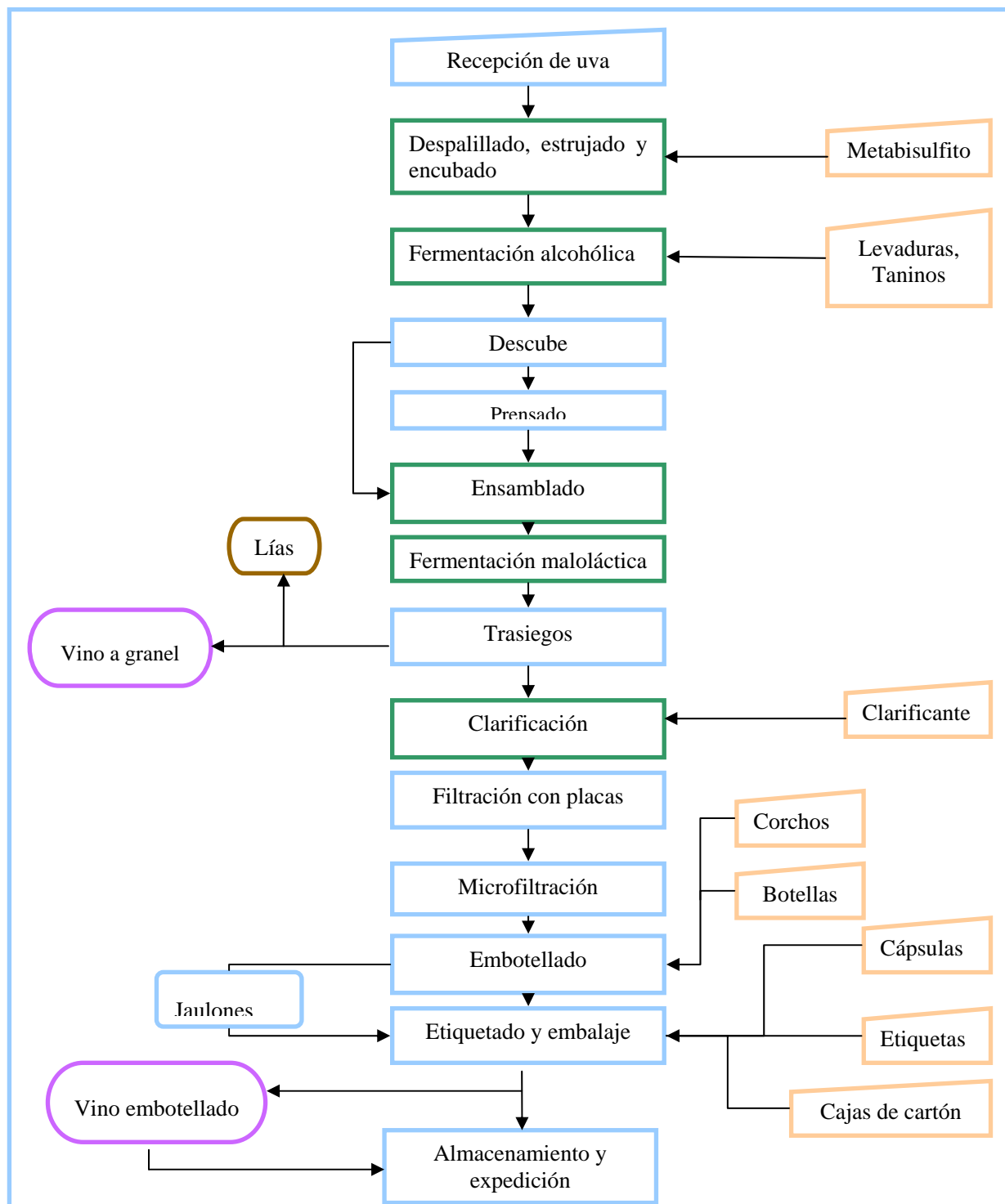
iii.- En estos casos antes de uso se procederá a un aclarado con agua fría filtrada y descalcificada y después a su normal desinfección como antes hemos mencionado.

La limpieza descrita en b.2 se anota en el **FR-02-PGH CALENDARIO ANUAL DE LIMPIEZA.**

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	DIAGRAMA DE FLUJO PARA VINO TINTO JOVEN	FR-02-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	



Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	DIAGRAMA DE FLUJO PARA VINO TINTO JOVEN	FR-02-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Este diagrama de flujo es el más usual dentro del histórico de elaboraciones de Bodegas Otis Tarda, historial de 10 elaboraciones.

En función del estado de la uva y de la evolución de los vinos, este diagrama podrá ser modificado.

Elaborado por: El equipo APPCC


Nombre/s:

Fecha:

Firma/s:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	CALENDARIO ANUAL DE LIMPIEZA	A1-FR-02-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 6
	ISO 9001:2008 Y BRC	

CALENDARIO ANUAL DE LIMPIEZA

A1-FR-02-PGH-PR-206

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	CALENDARIO ANUAL DE LIMPIEZA	A1-FR-02-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 6
	ISO 9001:2008 Y BRC	

AÑO:


Indicar la fecha (día y mes) en la casilla correspondiente cuando se haya realizado la limpieza

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
SUELO DE LA NAVE DE ELABORACIÓN												
SUELO DE LA NAVE DE BARRICAS												
SUELO DEL ALMACÉN												
LABORATORIO												
FILTROS DE TIERRAS (desinfección)												
EQUIPO FRÍO	---	---		---	---	---	---	---		---	---	---

OBSERVACIONES:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	CALENDARIO ANUAL DE LIMPIEZA	A1-FR-02-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 6
	ISO 9001:2008 Y BRC	

PREPARACIÓN PARA VENDIMIAS Y DESPUÉS DE LAS MISMAS


Indicar con OK, en la casilla correspondiente cuando se haya realizado la limpieza

MAQUINARIA	Día antes de vendimias		Día después de vendimias	
Tolva de recepción				
Despalilladora- estrujadora.				
Bomba de vendimias				
Tubería de pasta.				
Intercambiador.				
Prensas.	INT:	EXT:	INT:	EXT:
Mangueras, racores, tapas etc				
Bombas				

OBSERVACIONES:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	CALENDARIO ANUAL DE LIMPIEZA	A1-FR-02-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 6
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Depósito Nº:	FECHA:				OBSERVACIONES
	Limpieza exterior		Limpieza interior		
	ANTES VENDIMIAS	DESPUÉS VENDIMIAS	ANTES VENDIMIAS	DESPUÉS VENDIMIAS	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	CALENDARIO ANUAL DE LIMPIEZA	A1-FR-02-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 6
	ISO 9001:2008 Y BRC	

PLAN DDD

Fecha	Producto aplicado	Zonas de aplicación	Nombre y firma del realizador	Observaciones

REVISIÓN ANUAL DE LOS PRODUCTOS ENOLÓGICOS Y DE LIMPIEZA


Adjuntar hoja con los productos encontrados, los que estén fuera de la fecha de caducidad y si hay alguna incidencia, como que se encuentre colocados en el mismo lugar del almacén.

Tipo de producto	Personal responsable. Nombre y firma	Fecha de la revisión	Fecha prevista en el calendario
De limpieza			Septiembre
Enológico			Septiembre

OBSERVACIONES:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	CALENDARIO ANUAL DE LIMPIEZA	A1-FR-02-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 6
	ISO 9001:2008 Y BRC	

LIMPIEZA DE PAREDES ZONA EMBOTELLADORA

Fecha Prevista	Fecha	Observaciones
MARZO		
SEPTIEMBRE		

PARADAS EN LA LÍNEA EMBOTELLADORA

Indicar la fecha (día y mes) en la casilla correspondiente


Tipos de paradas	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
FIN DE SEMANA												
VACACIONES	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
OTROS PERIODOS LARGOS*												

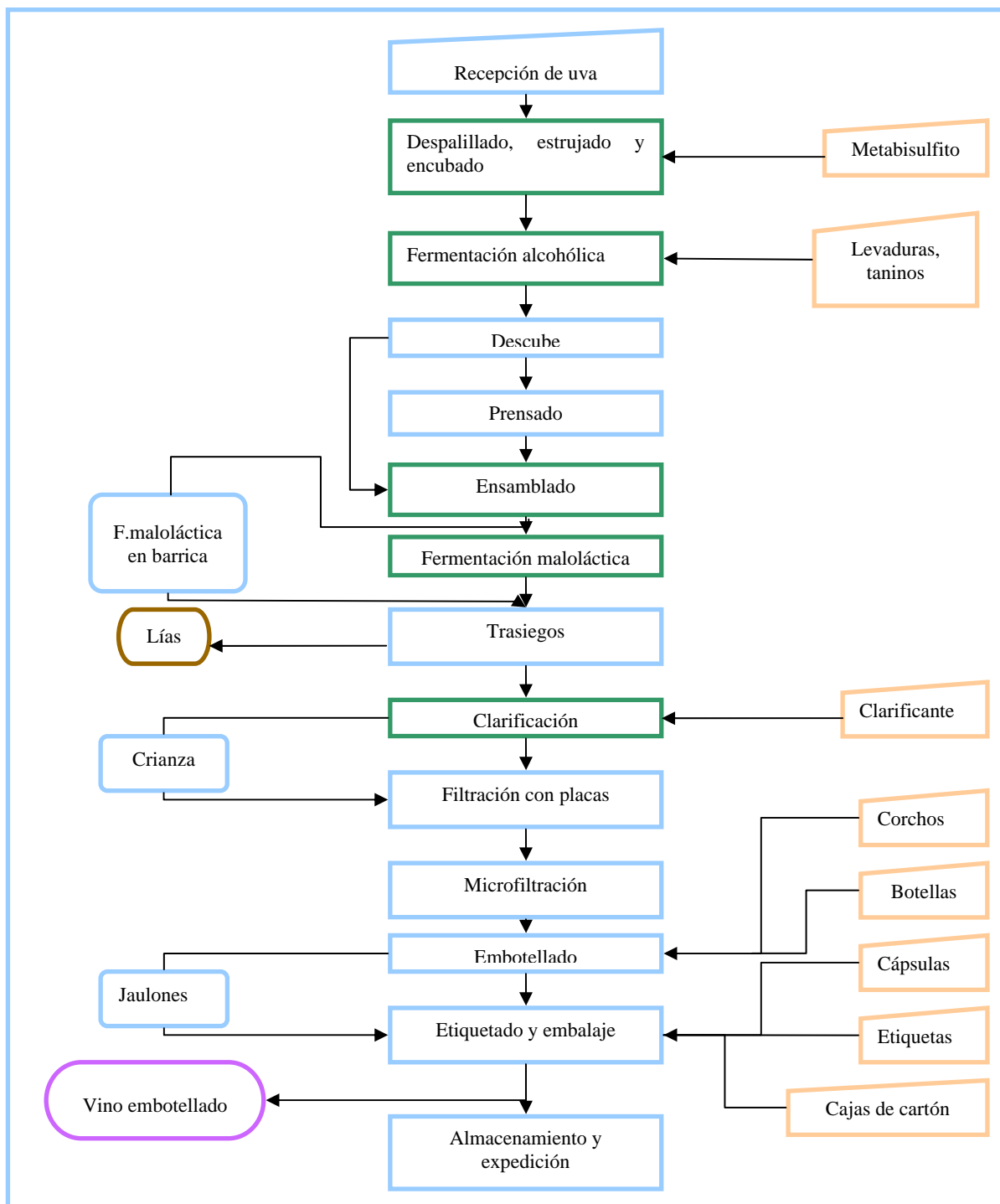
*Se anota sólo en los meses en los que se interrumpa de forma prolongada la actividad.

OBSERVACIONES:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	DIAGRAMA DE FLUJO PARA VINO TINTO CRIANZA Y RESERVA	FR-03-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	



Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	DIAGRAMA DE FLUJO PARA VINO TINTO CRIANZA Y RESERVA	FR-03-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Este diagrama de flujo es el más usual dentro del histórico de elaboraciones de Bodegas Otis Tarda, historial de 10 elaboraciones.

En función del estado de la uva y de la evolución de los vinos, este diagrama podrá ser modificado.

Elaborado por: El equipo APPCC


Nombre/s:

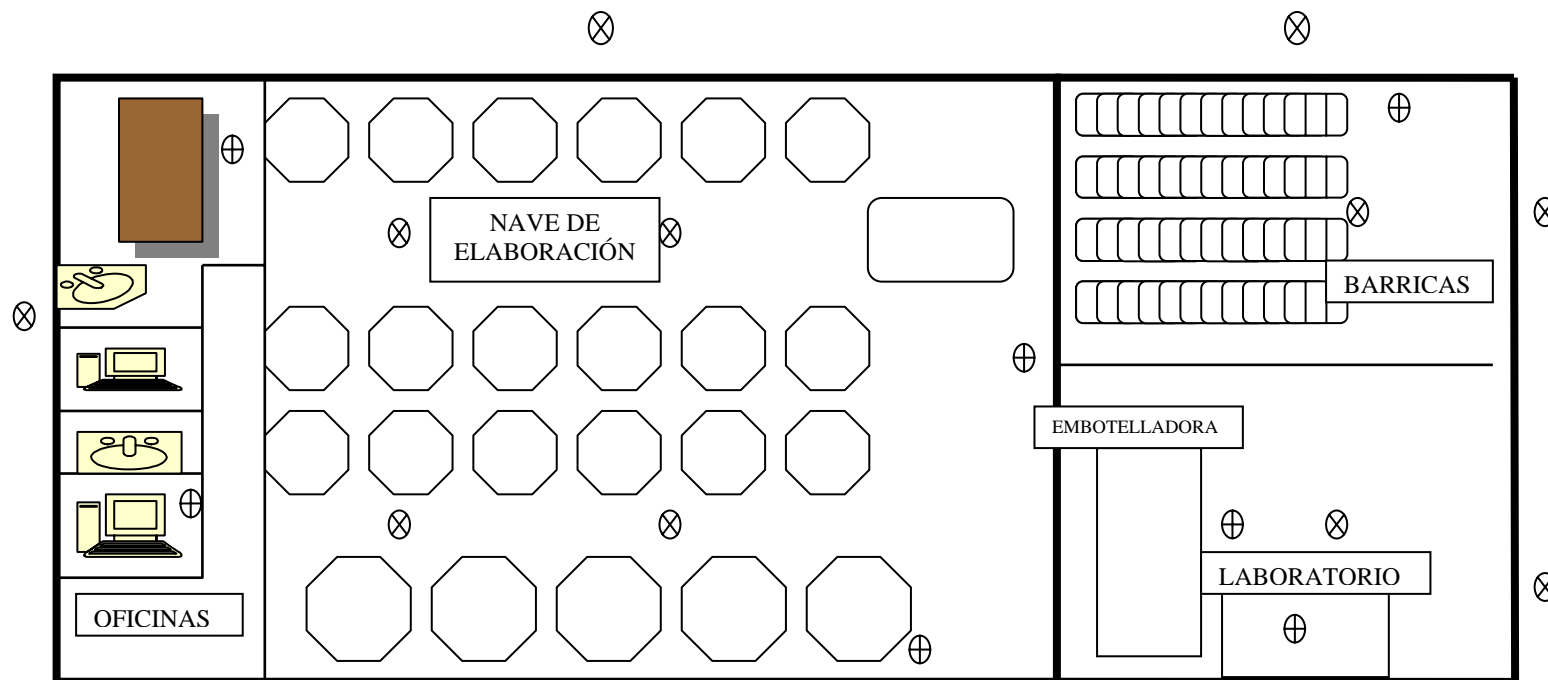
Fecha:

Firma/s:

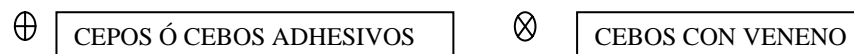
Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PLANO DE LOCALIZACIÓN DE CEBOS PDD	A3-FR-01-PDD-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	



LEYENDA



Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	REPASO VISUAL DE LAS INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN	A1-FR-03-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 9
	ISO 9001:2008 Y BRC	

REPASO VISUAL DE LAS INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN

A1-FR-03-PGH-PR-206

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARD, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	REPASO VISUAL DE LAS INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN	A1-FR-03-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 9
	ISO 9001:2008 Y BRC	

REGISTRO: CHECK-LIST INSTALACIONES

RESPONSABLE ANALITICA: DIRECTOR TÉCNICO

INFORME DE AUDITORÍA DE INSTALACIONES

ZONA A AUDITAR: ZONA DE EMBOTELLADO

PARÁMETROS A COMPROBAR	MÉTODO	OBSERVACIONES
Paredes	Visual <input type="checkbox"/>	
Techos	Visual <input type="checkbox"/>	
Suelos	Visual <input type="checkbox"/>	
Desagües y sumideros	Visual <input type="checkbox"/>	
Cristales	Visual <input type="checkbox"/>	
Iluminación	Visual <input type="checkbox"/>	
Falsos techos	Visual <input type="checkbox"/>	
Pales de madera	Visual <input type="checkbox"/>	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARD, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	REPASO VISUAL DE LAS INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN	A1-FR-03-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 9
	ISO 9001:2008 Y BRC	

REGISTRO: CHECK-LIST INSTALACIONES

RESPONSABLE ANALITICA: DIRECTOR TÉCNICO

INFORME DE AUDITORÍA DE INSTALACIONES

ZONA A AUDITAR: ZONA GENERAL BODEGA

PARÁMETROS A COMPROBAR	MÉTODO	OBSERVACIONES
Paredes	Visual <input type="checkbox"/>	
Techos	Visual <input type="checkbox"/>	
Suelos	Visual <input type="checkbox"/>	
Desagües y sumideros	Visual <input type="checkbox"/>	
Iluminación	Visual <input type="checkbox"/>	
Ventanas (mosquiteras)	Visual <input type="checkbox"/>	
Cristales	Visual <input type="checkbox"/>	
Falsos techos	Visual <input type="checkbox"/>	
Pales de madera	Visual <input type="checkbox"/>	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARD, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	REPASO VISUAL DE LAS INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN	A1-FR-03-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 9
	ISO 9001:2008 Y BRC	

REGISTRO: CHECK-LIST INSTALACIONES

RESPONSABLE ANALITICA: DIRECTOR TÉCNICO

INFORME DE AUDITORÍA DE INSTALACIONES

ZONA A AUDITAR: ZONA BARRICAS Y BOTELLERO

PARÁMETROS A COMPROBAR	MÉTODO	OBSERVACIONES
Paredes	Visual <input type="checkbox"/>	
Techos	Visual <input type="checkbox"/>	
Suelos	Visual <input type="checkbox"/>	
Desagües y sumideros	Visual <input type="checkbox"/>	
Iluminación	Visual <input type="checkbox"/>	
Falsos techos	Visual <input type="checkbox"/>	
Pales de madera	Visual <input type="checkbox"/>	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARD, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	REPASO VISUAL DE LAS INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN	A1-FR-03-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 9
	ISO 9001:2008 Y BRC	

REGISTRO: CHECK-LIST INSTALACIONES

RESPONSABLE ANALITICA: DIRECTOR TÉCNICO

INFORME DE AUDITORÍA DE INSTALACIONES

ZONA A AUDITAR: ZONA OFICINAS-LABORATORIO.

PARÁMETROS A COMPROBAR	MÉTODO	OBSERVACIONES
Paredes	Visual <input type="checkbox"/>	
Techos	Visual <input type="checkbox"/>	
Suelos	Visual <input type="checkbox"/>	
Cristales	Visual <input type="checkbox"/>	
Iluminación	Visual <input type="checkbox"/>	
Jabón	Visual <input type="checkbox"/>	
Toallas	Visual <input type="checkbox"/>	
Agua	Visual <input type="checkbox"/>	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARD, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	REPASO VISUAL DE LAS INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN	A1-FR-03-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 9
	ISO 9001:2008 Y BRC	

REGISTRO: CHECK-LIST INSTALACIONES

RESPONSABLE ANALITICA: DIRECTOR TÉCNICO

INFORME DE AUDITORÍA DE INSTALACIONES

ZONA A AUDITAR: ZONA ALMACÉN DE PRODUCTO TERMINADO

PARÁMETROS A COMPROBAR	MÉTODO	OBSERVACIONES
Paredes	Visual <input type="checkbox"/>	
Techos	Visual <input type="checkbox"/>	
Suelos	Visual <input type="checkbox"/>	
Cristales	Visual <input type="checkbox"/>	
Iluminación	Visual <input type="checkbox"/>	
Sistema de ventilación	Visual <input type="checkbox"/>	
Almacenamiento – Orden	Visual <input type="checkbox"/>	
Falsos techos	Visual <input type="checkbox"/>	
Palets de madera	Visual <input type="checkbox"/>	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARD, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	REPASO VISUAL DE LAS INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN	A1-FR-03-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 9
	ISO 9001:2008 Y BRC	

REGISTRO: CHECK-LIST INSTALACIONES

RESPONSABLE ANALITICA: DIRECTOR TÉCNICO

INFORME DE AUDITORÍA DE INSTALACIONES

ZONA A AUDITAR: CRISTALES GENERAL BODEGA

PARÁMETROS A COMPROBAR	MÉTODO	FRECUENCIA
Ventanas	Visual <input type="checkbox"/>	Semestral
Lámparas de iluminación	Visual <input type="checkbox"/>	Semestral
Cristaleras	Visual <input type="checkbox"/>	Semestral

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARD, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	REPASO VISUAL DE LAS INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN	A1-FR-03-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 9
	ISO 9001:2008 Y BRC	

REGISTRO: CHECK-LIST INSTALACIONES

RESPONSABLE ANALITICA: DIRECTOR TÉCNICO

INFORME DE AUDITORÍA DE INSTALACIONES

ZONA A AUDITAR: ALMACÉN DE PRODUCTOS ENOLÓGICOS Y ALMACÉN DE LIMPIEZA

PARÁMETROS A COMPROBAR	MÉTODO	FRECUENCIA
Paredes	Visual <input type="checkbox"/>	
Techos	Visual <input type="checkbox"/>	
Suelos	Visual <input type="checkbox"/>	
Iluminación	Visual <input type="checkbox"/>	
Estanqueidad de los almacenes	Visual <input type="checkbox"/>	
Correcto almacenamiento e identificación de los productos	Visual <input type="checkbox"/>	
Existencia de fichas técnicas y de seguridad de los productos	Visual <input type="checkbox"/>	
Falsos techos	Visual <input type="checkbox"/>	
Pales de madera	Visual <input type="checkbox"/>	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARD, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	REPASO VISUAL DE LAS INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN	A1-FR-03-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 9 de 9
	ISO 9001:2008 Y BRC	

REGISTRO: CHECK-LIST INSTALACIONES

RESPONSABLE ANALITICA: DIRECTOR TÉCNICO


INFORME DE AUDITORÍA DE INSTALACIONES

ZONA A AUDITAR: ZONA EXTERIOR BODEGA

PARÁMETROS A COMPROBAR	MÉTODO	FRECUENCIA
Paredes externas	Visual <input type="checkbox"/>	
Orden y limpieza general	Visual <input type="checkbox"/>	
Suelos	Visual <input type="checkbox"/>	
Cerramiento de las instalaciones	Visual <input type="checkbox"/>	
Desagües y sumideros	Visual <input type="checkbox"/>	
Almacenamiento de residuos no peligrosos	Visual <input type="checkbox"/>	
Almacén de residuos peligrosos	Visual <input type="checkbox"/>	

Elaborado por el Director Técnico: Fecha: Firma:


Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARD, Andosilla, Navarra."
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANÁLISIS DE PELIGROS POR ETAPAS	FR-04-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

TIPO DE VINO: LINEA DE PRODUCCIÓN COMÚN A TODOS LOS VINOS		
ETAPA	PELIGRO	MEDIDA PREVENTIVA
Recepción en vendimia	Materia prima contaminada con productos fitosanitarios	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Fijar fecha máxima de tratamiento de viñas en el periodo pre-vendimia. 21 días ✘ Evitar materias activas con contrastado efecto sobre la fermentación
	Peligro físico de que entre en bodega algún objeto extraño	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Observar la entrada de uva a la bodega. ✘ Control de viticultores. Especialmente con máquina vendimiadora.
	Entrada de uva afectada de Botrytis, u otros problemas sanitarios.	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Control de la viña en campo. ✘ Diferenciar entradas según estado sanitario de la uva.
	Contaminación microbiológica en los medios de transporte	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Remolques cargados con peso moderado. ✘ Limpieza de éstos con agua después de cada descarga. ✘ Minimizar espacio de tiempo entre la carga y la descarga del remolque.
Correcciones con producto enológico	Sobrepasar el límite legal Confusión con otro producto Añadir producto enológico	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Exigir fichas técnicas al proveedor ✘ Leer el modo de empleo previo a su uso ✘ Identificar correctamente los productos ✘ Gestión del almacén: verificar que no haya nada que esté fuera de la fecha de caducidad ✘ Basarse en los resultados analíticos obtenidos
Despalillado-estrujado	Posibilidad de contaminación.	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Cumplir Buenas Prácticas de Manipulación e Higiene del Personal (Anexo 2 de PGH) ✘ Cumplir Plan de Limpieza y desinfección (FR-01-PGH)
	Incorrecto despalillado de los racimos	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Correcto funcionamiento de la despalilladora, antes de empezar la vendimia, y tener en cuenta al cambiar de tipo de uva.
Bomba de vendimia	Posibilidad de Contaminación	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Cumplir Plan de Limpieza y desinfección (FR-01-PGH)

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANÁLISIS DE PELIGROS POR ETAPAS	FR-04-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

TIPO DE VINO: LINEA DE PRODUCCIÓN COMÚN A TODOS LOS VINOS		
ETAPA	PELIGRO	MEDIDA PREVENTIVA
Fermentación	Posibilidad de contaminación.	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Cumplir Buenas Prácticas de Manipulación e Higiene del Personal (Anexo 2 de PGH) ✗ Cumplir Plan de Limpieza y desinfección (FR-01-PGH)
	Parada de fermentación, formación de alcoholes secundarios. Fermentación incorrecta	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Control de la temperatura
Ensamblajes-mezclas	Posibilidad de contaminación.	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Cumplir Buenas Prácticas de Manipulación e Higiene del Personal (Anexo 2 de PGH) ✗ Cumplir Plan de Limpieza y desinfección (FR-01-PGH)
Trasiegos y remontados	Posibilidad de contaminación.	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Cumplir Buenas Prácticas de Manipulación e Higiene del Personal (Anexo 2 de PGH) ✗ Cumplir Plan de Limpieza y desinfección (FR-01-PGH)
	Incorrecta realización de los mismos	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Correcta realización de los mismos.
	Producción de H ₂ S y de olores y sabores indeseables por falta de trasiegos.	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Trasegar con aireación adecuada y una vez terminada la fermentación.
	Quiebra oxidásica	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Correcta dosificación del SO₂, dependiendo del estado sanitario de las uvas. Realizar test de Lacasa y tirosinasa si necesario. Si da positivo no remontar con presencia de oxígeno.
Descubes	Posibilidad de contaminación.	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Cumplir Buenas Prácticas de Manipulación e Higiene del Personal (Anexo 2 de PGH) ✗ Cumplir Plan de Limpieza y desinfección (FR-01-PGH)
	Posibilidad de acetificar los orujos y parte del vino por descubar demasiados depósitos a la vez, o por fallo de la prensa.	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Descubar poco a poco según capacidad de la prensa

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANÁLISIS DE PELIGROS POR ETAPAS	FR-04-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

TIPO DE VINO: LINEA DE PRODUCCIÓN COMÚN A TODOS LOS VINOS		
ETAPA	PELIGRO	MEDIDA PREVENTIVA
Equipos en general	Posibilidad de contaminación química.	✗ Analítica de agua de lavado a la salida del equipo por medio de un indicador papel.
Filtración	Problemas de sabores con las placas	✗ Cumplir Plan de Limpieza y desinfección (FR-01-PGH) ✗ Respetar modo de uso del filtro de placas ✗ Cumplir plan de mantenimiento del equipo (FR-01-PR-205)
Almacenaje en depósito	Posibilidad de Contaminación microbiológica. Por bacterias aerobias y anaerobias.	✗ Mantener una correcta dosificación de SO ₂ . Evitar la oxigenación. Realizar trasiegos
	Evolución rápida y prematura por cambios grandes de temperatura, temperaturas altas en verano >20°C	✗ Mantener la temperatura del vino igual ó por debajo de los 20°C
Estabilización por frío	Rotura de la cadena de frío. Estabilización incorrecta.	✗ Mantenimiento del equipo de frío. ✗ Relación tiempo/temperatura adecuada.
Clarificación	Clarificación Defectuosa	✗ Correcta dosificación del clarificante.
Embotellado	Restos de cuerpos extraños	✗ Cumplir Plan de Control de inspección en recepción (PR-200 COMPRAS) ✗ Enjuague de todas las botellas
	Contaminación	✗ Cumplir Plan de Limpieza y desinfección (FR-01-PGH) Respetar modo de uso del filtro de placas ✗ Cumplir plan de mantenimiento del equipo (FR-01-PR-205)

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANÁLISIS DE PELIGROS POR ETAPAS	FR-04-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

TIPO DE VINO: LINEA DE PRODUCCIÓN COMÚN A TODOS LOS VINOS		
ETAPA	PELIGRO	MEDIDA PREVENTIVA
Suministro y cloración del agua	Agua insuficientemente clorada	✘ Fuente de abastecimiento adecuada, o clorar el agua.
Recepción de botellas.	Presencia de cristales u otros objetos extraños.	✘ Control de las botellas. Calidad concertada con proveedores. (PR-200 COMPRAS)
	Contaminación microbiológica.	✘ Limpieza adecuada de las botellas.
Enjuagado de las Botellas	Recontaminar botellas con agua inadecuada.	✘ Filtrar el agua del enjuagado
µfiltración	Que esté roto el cartucho de microfiltrado y pase alguna partícula al vino	✘ Mantenimiento preventivo por medio de la sustitución del cartucho con la frecuencia correcta según FR-01-PR-205

Estos peligros que se han encontrado, resultado de la deliberación del equipo de APPCC, son llevados al árbol de decisión para saber si son efectivamente un punto crítico de control, o no.

Elaborado por: El equipo APPCC

Nombre/s:

Fecha:

Firma/s:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	LISTADO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA UTILIZADOS	A1-FR-04-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

LISTADO DE PRODUCTOS

ZONA	OPERACIÓN EN LA QUE SE USA	NOMBRE DEL PRODUCTO	MODO DE USO
Zona embotellado	Millipore-Llenadora	Divosan Forte	Divosan al 0,3% después de cada limpieza.
Zona de bodega	Interior de depósitos	Sosa (NaOH)	Preparar una disolución al 3% y rociar sobre las paredes interiores del depósito. Aclarar con agua.
Zona de barricas	Exterior de lavado de barricas	Acido Cítrico	En concentración = 200 g/l. Aclarar con agua.
	Exterior de barricas	Metabisulfito Potásico	En concentración = 100 g/l
	Canillas de llenado y vaciado de barricas	Metabisulfito Potásico	En concentración = 200 g/l
Zona de frío	Intercambiadores de vino en equipos de frío	Sosa (NaOH)	Preparar disolución al 1% y circularla por el interior 30 minutos.
	Intercambiadores de agua	Sosa (NaOH)	Preparar una disolución al 1% y circularla por el interior 30 minutos.
	Filtro de tierras	Sosa (NaOH)	Preparar disolución al 0,5% y circularla por el interior 30 minutos. Aclarar con agua.
Zona general de bodega	Suelos	AK-Solkilm	Preparar una disolución al 2-8% y rociar sobre la superficie . Utilizar la barredora-fregadora.
	Sumideros	Sosa (NaOH)	Adicionar 50 cm ³ sobre el sumidero. Aclarar con agua.
	Red de tuberías de la bodega	Sosa (NaOH)	En concentración del 3%, circularla por el interior 30 minutos. Aclarar con agua.
	Sanitarios	-----	Personal de limpieza
	Grupos de vendimia	Sosa (NaOH)	Preparar una disolución al 31% y rociar sobre las superficies a limpiar. Aclarar con agua.

Además, se dispone de todas las fichas técnicas y de seguridad de los productos de limpieza utilizados, para que en caso de duda, se pueda recurrir a ellas con el fin de garantizar la ausencia de posibles problemas.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad, según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	LISTADO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA UTILIZADOS	A1-FR-04-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Pictogramas:

 <i>Xi</i> <i>Irritante</i>	 <i>C</i> <i>Corrosivo</i>
 <i>N</i> <i>Peligro para el medio ambiente</i>	 <i>T</i> <i>Tóxico</i>
 <i>F</i> <i>Fácilmente inflamable</i>	 <i>Xn</i> <i>Nocivo</i>

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad, según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	ANÁLISIS DE PELIGROS POR ETAPAS	FR-05-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Resultado del uso del árbol de decisión

ETAPA	PELIGRO	P1	P2	P3	P4	P5	¿PCC?	Nº
Recepción en vendimia	Que entren con producto fitosanitario	si		no	si	no	si	1
	Peligro físico de que entre en bodega algún objeto extraño	si		no	si	no	si	1
	Entrada de uva con Botrytis	si		no	si	no	si	1
	Contaminación microbiológica del transporte	si		si			si	1
Correcciones con producto enológico	Sobrepasar el límite legal							
	Confusión con otro producto	si		si			si	2
	Añadir sulfuroso caducado							
Despalillado-estrujado	Restos de suciedad	si		no	no		no	
Bomba de vendimia.	Contaminación microbiológica	si		no	no		no	
Fermentación	Posibilidad de contaminación	si		no	no		no	
	Parada de fermentación ó incorrecta	si		si			si	3
Ensamblajes y mezclas	Posibilidad de contaminación	si		no	no		no	
Trasiegos y remontados	Posibilidad de contaminación	si		no	no		no	
	Incorrecta realización de los mismos	si		no	no			
	Producción de H ₂ S por falta de trasiegos	si		si			si	4

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANÁLISIS DE PELIGROS POR ETAPAS	FR-05-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

	Quiebra oxidásica	si		no	no			
descubres	Posibilidad de contaminación	si		no	no		no	
Equipos en general	Que queden restos de productos de limpieza en los equipos	si		no	si	no	si	5
Filtración	Que pasen restos tierras de filtrado a la siguiente etapa	si		no	si	si	No	
Almacenado en deposito	Contaminación microbiológica	si					si	6
Estabilización	Rotura de la cadena de frio	si		no	no		No	
Cloración	Falta de cloro	si		si			si	7
Embotellado	Restos de cuerpos extraños	si		no	si	no	si	8
Microfiltración	Que esté roto el cartucho de microfiltrado y pase alguna partícula al vino	si		no	si	no	si	9

Siendo:

- ✘ **P1, P2, P3, P4 y P5:** preguntas del árbol de decisión para la identificación de los PCCs
- ✘ **Nº :** número de PCC para la localización en el cuadro de gestión

Elaborado por: El equipo APPCC


Nombre/s:

Fecha:

Firma/s:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	TABLA DE CONTROL DE PCC	FR-06-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	Página 1 de 5

PELIGRO	MEDIDA PREVENTIVA	LÍMITE CRÍTICO	VIGILANCIA				ACCIÓN CORRECTIVA		
			Cómo	Cuándo	Quién	Registro	Cómo	Quién	Registro
ETAPA DE RECEPCIÓN DE LA UVA. PCC N°1									
Entrada de uva contaminada por productos fitosanitarios	Fijar la fecha máxima de tratamiento de viñas en el periodo prevendimia	Dosis establecidas por el fabricante Fecha fijada con los proveedores	PR-201 Control de Vendimia Circular informativa a todos los proveedores IT-01-PR-206 BOLETÍN INFORMATIVO A LOS PROVEEDORES	Durante la recepción de uva	Resp. recepción uva	(PR-201 Control de Vendimia) Hoja de recepción de uva FR-04-PR-201 Albarán de entrada FR-05-PR-201		Gerencia+D. Técnico	Informe de no conformidad FR-01-PR-104 Informe de Acción Correctiva /Preventiva FR-02-PR-104
Peligro físico de entrada en bodega de algún objeto extraño	Observar la entrada de uva a la bodega	Ausencia de restos físicos (piedras, tijeras,...)	PR-201 Control de Vendimia Supervisión directa de la entrada de uva	Durante la recepción de uva	Resp. recepción uva	(PR-201 Control de Vendimia) Hoja de recepción de uva FR-04-PR-201 Albarán de entrada FR-05-PR-201	Eliminar elementos extraños	Resp. recepción uva	Registros de recepción de uva Hoja de recepción de uva FR-04-PR-201 Albarán de entrada FR-05-PR-201

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	TABLA DE CONTROL DE PCC	FR-06-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	Página 2 de 5

PELIGRO	MEDIDA PREVENTIVA	LÍMITE CRÍTICO	VIGILANCIA				ACCIÓN CORRECTIVA		
			Cómo	Cuándo	Quién	Registro	Cómo	Quién	Registro
ETAPA DE CORRECCIONES. PCC N°2									
Sobrepasar el límite legal Confusión con otro producto Añadir producto enológico caducado	-Exigir fichas de uso al proveedor -Leer el modo de empleo previo a su uso -Identificar correctamente los productos -Gestión del almacén: verificar que no haya nada que esté fuera de la fecha de caducidad - Basarse en los resultados analíticos obtenidos	Máximo exigido por la legislación vigente	Realizando analíticas de los vinos en diferentes etapas de producción	Durante la fermentación y tras ésta, antes de rellenar las botellas, barricas, trasiegos y en clarificación	Responsable de bodega	FR-02-PR-202 FR-03-PR-202 FR-04-PR-202 FR-05-PR-202	Airear y mezclar los vinos para su dilución	Responsable de bodega	Informe de no conformidad FR-01-PR-104 Informe de Acción Correctiva /Preventiva FR-02-PR-104

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	TABLA DE CONTROL DE PCC	FR-06-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	Página 3 de 5

PELIGRO	MEDIDA PREVENTIVA	LÍMITE CRÍTICO	VIGILANCIA				ACCIÓN CORRECTIVA		
			Cómo	Cuándo	Quién	Registro	Cómo	Quién	Registro
ETAPA DE EQUIPOS. PCC N°3									
Restos de productos de limpieza Contaminación microbiológica	Cumplir con el Plan General de Higiene (PGH). Anexo 1 del PR-206	Ausencia total de productos de limpieza en el vino	Comprobando que el pH del agua de aclarado es igual al del agua de red	Al final del aclarado	Responsable de bodega	FR-02-PGH CALENDARIO ANUAL DE LIMPIEZA	- Volver a aclarar el equipo - Coupage	Responsable de bodega	Informe de Acción Correctiva /Preventiva FR-02-PR-104

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	TABLA DE CONTROL DE PCC	FR-06-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	Página 4 de 5

PELIGRO	MEDIDA PREVENTIVA	LÍMITE CRÍTICO	VIGILANCIA				ACCIÓN CORRECTIVA		
			Cómo	Cuándo	Quién	Registro	Cómo	Quién	Registro
ETAPA DE EMBOTELLADO. PCC N°4									
Falta de cloro en el agua de red utilizada.	Cuando se vaya a utilizar agua para limpieza, dejarla correr un rato si hace tiempo que no se ha hecho. No utilizar agua de varios días.	Que no cumpla el límite de cloro exigido por la ley	Utilizar un kit para comprobar la cloración	Cada vez que se vaya a utilizar agua para lavado. En vendimias el primer día y cada dos o tres días	Responsable de Bodega	FR-07-PR-203 Control de la cloración	No embotellar, mirar si dejando correr el agua se arregla, Clorar si no se arregla	Responsable de Bodega	Informe de Acción Correctiva /Preventiva FR-02-PR-104
Restos de cuerpos extraños	- Cumplir Plan de Control de inspección en recepción PR-200 COMPRAS - Enjuague de todas las botellas	Según Plan de Control de Inspección en recepción	Control visual en recepción	En la recepción y embotellado	Responsable de recepción	FR-04-PR-200 Registro de compras FR-01-PR-203 Control de embotellado y etiquetado	Detener la línea de embotellado Separar y devolver al proveedor el palet de botellas	Resp. de embotellado	FR-10-PR-200 Informe de evaluación continua de proveedores

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	TABLA DE CONTROL DE PCC	FR-06-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	Página 5 de 5

PELIGRO	MEDIDA PREVENTIVA	LÍMITE CRÍTICO	VIGILANCIA				ACCIÓN CORRECTIVA		
			Cómo	Cuándo	Quién	Registro	Cómo	Quién	Registro
ETAPA DE MICROFILTRACIÓN. PCC N°5									
Contaminación microbiológica	Analizar una o varias botellas aleatoriamente en cada lote de embotellado.	Que existan poblaciones que puedan poner en peligro el vino embotellado. Dependerá de todos los parámetros del vino en cuestión	Se coge una botella al azar y se analiza en cada embotellado que hagamos	En cada embotellado.	Responsable de embotellado y enólogo	FR-08-PR-203 ANALISIS DEL EMBOTELLADO	Observar el PGH y hacer controles analíticos antes del embotellado	Enólogo.	FR-03-PR-205
Rotura del cartucho de microfiltrado y paso de alguna partícula al vino	Mantenimiento preventivo por medio de la sustitución del cartucho con la frecuencia correcta según FR-01-PR-205	Presión adecuada del equipo de microfiltración según ficha técnica del mismo	Observando el lector de presión del equipo de microfiltración	Durante las fases de microfiltrado	Resp. de embotellado	FR-01-PR-205	Cambiar el cartucho de microfiltrado por otro nuevo	Resp. de bodega	FR-03-PR-205

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	BOLETÍN INFORMATIVO A LOS PROVEEDORES.	IT-01-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Estimado proveedor,

Recibir esta carta implica que en la campaña pasada entregaste parte o la totalidad de tus uvas en Bodegas Otis Tarda.


Este año, igual que los anteriores el pago va a hacerse según las condiciones que el mercado nos impone a todos. A priori hay unas recomendaciones que entendemos deben ser asumidas por vosotros para favorecer la entrega de las uvas en perfecto estado sanitario y con la máxima calidad. Juntos somos responsables de la calidad de los caldos de nuestra tierra y juntos caminamos hacia ese objetivo.

DURANTE LO QUE QUEDA DEL CICLO:

- La carga máxima aconsejable es de 2 Kg por cepa.
- Hay superabundancia de uvas este año, y el máximo amparado es del 100%. Por lo tanto se hace imprescindible eliminar racimos.
- En las zonas de Rioja Baja se prevén maduraciones tardías. Un buen estado sanitario y producir la **carga justa parcela a parcela** son las mejores armas para combatir el retraso. Especialmente en las parcelas más tardías la retirada de racimos se hace imprescindible.
- Viñas jóvenes también presentan problemas de maduración ya que la reserva proviene solo de la hoja. Es aconsejable mantener el máximo de superficie foliar para que la síntesis de nutrientes se realice y al mismo tiempo pocos kilos para que la maduración sea posible tanto a nivel de azúcar, como de color y que la acidez no descienda excesivamente.
- Se están observando en campo apelonamientos de racimos que deben ser tratados de manera que se favorezca la aireación (deshojado de hojas basales) y la entrada relativa del sol, teniendo que aclarar racimos si fuera necesario para asegurar una cantidad de uva correcta (el máximo del consejo son 6500 kg/Ha) que de lugar a una óptima calidad y estado sanitario.
- Así pues, se aclararán los racimos que más peligro potencial encierran y no sólo los que mejor acceso tengan.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	BOLETÍN INFORMATIVO A LOS PROVEEDORES.	IT-01-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

VENDIMIA:

Además de observar las normas de campaña circuladas por el Consejo Regulador en días pasados, se debe atender lo siguiente:

- Vendimiar por separado todas y cada una de las variedades.
- La uva cortada debe entregarse en el día y lo más rápidamente posible.
- Las entregas deben hacerse en pequeños remolques, máximo 5.000 kilos por entrega. No deben pisarse, para favorecer que lleguen lo más enteras posibles.
- Los remolques deberán ser lavados tras cada descarga en nuestras instalaciones.
- No se admitirán uvas en tolva con graduaciones menores de 12° para el tempranillo y de 12,5° para la Garnacha, ni uvas que por su calidad deficiente o cualquier otra causa nos imposibilite su correcta comercialización y/o elaboración.

Muchas gracias por su colaboración, un año más,

Saludos cordiales,

Director Técnico

Bodegas Otis Tarda

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	POLÍTICA DE HIGIENE Y JOYERÍA	IT-02-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Los empleados de la empresa, utilizarán como ropa exclusiva de trabajo, la proporcionada por la empresa para el desarrollo de su actividad diaria; y en ningún caso se utilizará dicha ropa fuera de las instalaciones de la empresa. La empresa verificará el buen estado de limpieza y desinfección de dicha ropa.

La ropa de trabajo, no se podrá mezclar en el interior de las taquillas con otra ropa cualquiera diferente de la propia del desarrollo del trabajo, para evitar la contaminación de ésta

Antes de comenzar con la actividad diaria, se procederá al lavado exhaustivo de las manos con agua y jabón desinfectante. Dicha operación de lavado se repetirá tantas veces como sea necesario y siempre después de una ausencia del puesto de trabajo (tras ir al servicio, tras realizar otra tarea distinta de la habitual...)

Está prohibido fumar, masticar chicle, comer y beber en el puesto de trabajo o en zonas no permitidas para ello; estornudar o toser sobre las botellas vacías que vayan a ser llenadas o sobre otros productos que vayan a entrar en contacto con el vino; ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación del vino.

No se permite llevar puesto efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos. Las uñas de las manos, se han de llevar cortas, limpias y sin pintar. No se permite el uso de uñas postizas, perfumes o lociones de afeitado durante el desarrollo de la actividad.

Todos los cortes y rozaduras en la piel al descubierto, deben cubrirse con tiritas de color proporcionadas por la empresa, que eviten el contacto directo de estas zonas con el vino u otros productos que vayan a estar en contacto con él y que permitan su rápida detección en caso de pérdida o caída. Siempre que estén colocadas en las manos se cubrirán con un guante de látex de un solo uso.


Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectada, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que puedan causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos; informará al inmediato superior de su situación; el cual en función de la enfermedad y/o sus síntomas, tomará la decisión más adecuada.

La Dirección

Bodegas Otis Tarda

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	CONTROL METALES PESADOS EN EMBOTELLADO, Y MEDICINAS	IT-03-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

1 GENERAL.

En este apartado se describe el plan general para el control de instrumentos afilados de metal, cuchillos, cuchillas de equipos, agujas, alambres...

Con un control dentro y fuera de las instalaciones y eliminación segura cara al embotellado

1.1 Frecuencia de vigilancia y responsable

Se hace recuento 1 vez al año con la lista adjunta en el informe de no conformidad

LISTADO DE METALES:

ZONA EMBOTELLADO:

- Un Cuchillo En Zona Apertura Corchos
- Un Cuchillo En Zona Apertura Despaletizador De Botellas
- Un Cuchillo En Zona Apertura Cajas

BODEGA:

- El Operario Lleva Una Navaja Para Apertura De Productos
- Laboratorio:
- Un Cuchillo
- Unas Tijeras
- Un Cuter


OFICINAS:

- DOS TIJERAS

RESPONSABLE: Bodeguero.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA de Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	CONTROL METALES PESADOS EN EMBOTELLADO, Y MEDICINAS	IT-03-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

2 SE DESESTIMA LA NECESIDAD DE UN DETECTOR DE METALES EN LA ZONA DE EMBOTELLADO

- a) Ya que la filtración amicróbica es un filtro seguro
- b) Personal fijo y con confianza por parte de la dirección
- c) En caso de sabotaje sería inútil ya que podrían usar cosas no metálicas tales como cigarros, animales pequeños, cristal, etc.

3 CONTROLES DE LIMPIEZA DE BOTELLA VACIA

- a) Control de que el film de palet de botellas no tiene fisuras
- b) Se usa siempre botella nueva
- c) Responsables zona embotellado: bodeguero.

4 USO DE MEDICAMENTOS

En cumplimiento con los Sistemas de Calidad y de la Seguridad , ISO 9001:2008, BRC y sanitarios, TODOS LOS TRABAJADORES DE BODEGAS OTIS TARDA, se comprometen a poner en conocimiento de la dirección el uso, con o sin prescripción médica, de cualquier medicamento que pueda afectar a su capacidad de trabajo, con objeto de garantizar su seguridad, la de sus compañeros y la de todos los productos de la empresa.

Elaborado por: La dirección y equipote APPCC


Nombre/s:

Fecha:

Firma/s:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA de Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	ANEXO 1: PLAN GENERAL DE LIMPIEZA (PGH)	A1-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 10
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ANEXO 1

PLAN GENERAL DE HIGIENE (PGH)

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	ANEXO 1: PLAN GENERAL DE LIMPIEZA (PGH)	A1-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 10
	ISO 9001:2008 Y BRC	

INDICE

1	Objeto y alcance	3
2	Descripción.....	4
2.1	Limpieza y desinfección.....	4
2.1.1	Procedimiento de ejecución.....	4
2.1.2	Procedimiento de vigilancia.	4
2.1.3	Acciones correctivas.	4
2.1.4	Procedimiento de verificación.....	4
2.2	Almacenamiento de los productos y utensilios de limpieza y desinfección, productos enológicos y productos fitosanitarios.	5
2.3	Gestión de Residuos.	5
2.4	Control de Plagas.....	6
2.4.1	Procedimiento de ejecución.....	6
2.4.2	Procedimiento de vigilancia.	6
2.4.3	Acciones correctivas.	6
2.4.4	Procedimiento de verificación.....	7
2.5	Utilización del agua.	7
2.6	Plan de Mantenimiento de Instalaciones y equipos.....	8
2.7	Plan de Formación de Manipuladores de Alimentos.....	8
2.8	Guía de Buenas Prácticas de Fabricación.....	9
2.9	Especificaciones sobre suministros y control de proveedores.....	9
3	Formatos aplicables.....	10

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANEXO 1: PLAN GENERAL DE LIMPIEZA (PGH)	A1-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 10
	ISO 9001:2008 Y BRC	


1 OBJETO Y ALCANCE

Se trata de establecer unos métodos operativos sobre aspectos básicos de la higiene y sobre determinadas actividades, para tener de esta forma bajo control peligros que están presentes en todo momento en todas las fases de elaboración en Bodegas Otis Tarda.

El Plan General de Higiene afecta a todas las actividades productivas de Bodegas Otis Tarda.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	ANEXO 1: PLAN GENERAL DE LIMPIEZA (PGH)	A1-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 10
	ISO 9001:2008 Y BRC	

2 DESCRIPCIÓN.

2.1 Limpieza y desinfección.

Bodegas Otis Tarda mantendrá un plan de limpieza y desinfección de tal forma que garantice que las zonas de trabajo, equipos y utensilios se limpian y desinfectan adecuadamente.

2.1.1 Procedimiento de ejecución.

El resultado de la aplicación de plan de limpieza y desinfección se especifica en el **FR-02-PGH-PR-206 CALENDARIO ANUAL DE LIMPIEZA.**

2.1.2 Procedimiento de vigilancia.

Las actividades de limpieza y desinfección son supervisadas por el Director Técnico, quien comprueba que se siguen las especificaciones del **FR-01-PGH-PR-206 PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.** Esta verificación se realiza mediante un control visual periódico de las instalaciones y equipos.

2.1.3 Acciones correctivas.

En el caso de detectar que algún elemento no ha sido limpiado y/o desinfectado correctamente, el Director Técnico abrirá un **FR-02-PR-104 INFORME DE ACCIÓN CORRECTIVA/PREVENTIVA** y estudiará el caso para comprobar si la deficiencia se debe a una mala aplicación del plan o al hecho de que el plan sea insuficiente. Dirección actuará en consecuencia, bien modificando el plan o la sistemática del mismo.


2.1.4 Procedimiento de verificación.

Periódicamente, coincidiendo con las reuniones del Comité de Calidad (PR-100 POLÍTICA DE CALIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA), el Director Técnico realizará una verificación mediante una inspección visual de toda la planta, para comprobar el correcto estado de limpieza de equipos e instalaciones.

De esta verificación queda constancia en el **ACTA DE REUNIÓN DEL COMITÉ DE CALIDAD FR-02-PR-100.**

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANEXO 1: PLAN GENERAL DE LIMPIEZA (PGH)	A1-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 10
	ISO 9001:2008 Y BRC	

2.2 Almacenamiento de los productos y utensilios de limpieza y desinfección, productos enológicos y productos fitosanitarios.

Los materiales de limpieza y desinfección se almacenan en zonas separadas para que no puedan contaminar al vino, equipos e utensilios.

Los envases que contienen productos químicos deberán estar correctamente etiquetados con la información necesaria para su utilización adecuada y también tener instrucciones de uso.

Los productos enológicos se almacenan independientemente con la información necesaria para su utilización.

Con la periodicidad establecida en el **PR-204 PROCEDIMIENTO PARA EL PROCESO DE ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN**, el responsable de bodega verificará que ningún producto está caducado

2.3 Gestión de Residuos.

Bodegas Otis Tarda dispone de una fosa séptica a la cual se echan todos los residuos líquidos generados en la bodega. En caso de necesitar algún tipo de recipiente para los residuos éstos deberán ser de fácil limpieza, y de uso exclusivo. Se contrata el pago de los cánones correspondientes con la empresa pública Nilsa.

Los residuos sólidos son envases y embalajes diversos. Éstos se depositan en los correspondientes contenedores que la mancomunidad pone a disposición de Bodegas Otis Tarda fuera del recinto de la bodega. Se separan los contenidos en los diferentes tipos de contenedores, por ser la bodega consciente del despilfarro de recursos que se ocasiona en caso contrario, y ser además productora de vinos ecológicos.


El papel y el cartón se saca fuera en el día de recogida señalado por la mancomunidad.

Si se generase algún tipo de residuo graso habría que acudir el día señalado por la mancomunidad al remolque de recogida de aceites y grasas.

Para residuos voluminosos o tóxicos habrá que llamar a la mancomunidad para que nos indique las pautas a seguir para su deshecho.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	ANEXO 1: PLAN GENERAL DE LIMPIEZA (PGH)	A1-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 10
	ISO 9001:2008 Y BRC	

2.4 Control de Plagas.

Bodegas Otis Tarda establecerá un sistema de control de plagas que asegure que la mayoría de plagas que pueden aparecer estén bajo control o sean eliminadas.

2.4.1 Procedimiento de ejecución.

El sistema de Control de Plagas consiste en la aplicación de las siguientes medidas:

- ✘ Uso de barreras físicas para evitar el acceso de las plagas: puertas, ventanas, mallas en las ventanas y en sumideros, cubiertas etc.
- ✘ Tratamientos e inspecciones de rutina
- ✘ Mantenimiento preventivo de las instalaciones
- ✘ Desarrollo de un Plan de Control de Plagas, más conocido como Plan de Desinfección, Desinsectación y Desratización (en adelante Plan DDD). El resultado de la aplicación del Plan D.D.D. se muestra en el ANEXO 3.

El uso de insecticidas y/o raticidas se realiza de modo que no contaminen de ninguna manera, al vino, debiendo cumplir las normas vigentes y estar autorizados para su empleo en la industria alimentaria por el correspondiente registro sanitario.

En el caso de que el control de plagas lo realice una empresa subcontratada, el director técnico, exige a la misma la descripción del Plan DDD y la entrega de registros (albaranes o informes) en los que describan las operaciones realizadas.

2.4.2 Procedimiento de vigilancia.


El responsable de bodega se encargará de vigilar la correcta aplicación del Plan de Control de Plagas, inspeccionando periódicamente las instalaciones para asegurarse de que no existe infestación.

2.4.3 Acciones correctivas.

En el caso de que cualquier empleado detecte la aparición de una plaga o de cualquier insecto potencialmente causante de plagas, lo notificará al Director Técnico, quién lo registrará mediante la apertura de un **FR-02-PR-104 INFORME DE ACCIÓN CORRECTIVA/PREVENTIVA**.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANEXO 1: PLAN GENERAL DE LIMPIEZA (PGH)	A1-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 10
	ISO 9001:2008 Y BRC	

El Responsable de bodega contactará con los responsables para que apliquen medidas urgentes de erradicación y revisen el plan para que sea efectivo.

2.4.4 Procedimiento de verificación.

Anualmente, el responsable de bodega, realiza una verificación mediante una inspección visual detallada de toda la planta, para comprobar la ausencia de plagas.

Esta verificación queda reflejada en el **A1-FR-02-PGH-PR-206 CALENDARIO ANUAL DE LIMPIEZA**.

Además se hará una revisión visual al menos una vez al año a poder ser, antes de una auditoría, ó después de la limpieza a la que se refiere el anterior párrafo. Está verificación visual queda reflejada en el **A1-FR-03-PGH-PR-206 REPASO VISUAL DE LAS INSTALACIONES**.

2.5 Utilización del agua.

Bodegas Otis Tarda dispone de un suministro de agua potable desde la red pública para todas sus actividades y que cumple las especificaciones definidas en R.D. 1138/1990, de 14 de Septiembre, por el que se aprueba la R.T.S para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público.

Se medirá periódicamente la presencia de cloro en el agua, mediante unos kits de verificación. Estos kits dan valores aproximados del contenido de cloro en el agua de red mediante una serie de colores.


Si no diera suficiente cantidad de cloro habrá que avisar a la mancomunidad. Antes de avisar, y como en la bodega pasan días sin utilizar en cantidades importantes, el agua de la red, se dejará correr el agua, para comprobar, que no era este, el motivo de la falta de cloración del agua. Si después de dejar correr el agua, no se mejorara el nivel de cloro hasta los niveles mínimos legales, se abrirá un **FR-02-PR-104 INFORME DE ACCIÓN CORRECTIVA/PREVENTIVA**.

Si el incidente no va a ser subsanado por la mancomunidad en poco tiempo, se obtará o bien por no trabajar, o bien por clorar el agua que se vaya a utilizar, introduciéndola antes en un depósito para su posterior uso.

El registro de las hojas de cloración quedará en: **IT-15-PR-205 REGISTROS DE ANÁLISIS DE CLORO Y CALCIO**

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANEXO 1: PLAN GENERAL DE LIMPIEZA (PGH)	A1-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 10
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Aún así, cerca de la bodega se encuentran varias conserveras, y el laboratorio del Ebro C.N.T.A, dónde se realizan análisis diarios de cloración, así como el ayuntamiento de Andosilla, que lógicamente hace lo propio para mantener la salud pública.

2.6 Plan de Mantenimiento de Instalaciones y equipos

Este Plan tiene por finalidad asegurar el mantenimiento de instalaciones, maquinaria y equipos, así como el correcto funcionamiento de los instrumentos de medida que intervienen en el control del proceso productivo. De esta forma se asegura su funcionamiento correcto, previniendo deterioros, averías y medidas erróneas.

El Plan de mantenimiento se desarrolla según lo establecido en el **PR-205 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES**

2.7 Plan de Formación de Manipuladores de Alimentos

El Director Técnico y el Responsable de Bodega han acudido al curso de la Cámara de Comercio para obtener el carné de Manipulador de Alimentos. Éstos deberán transmitir a los operarios eventuales ciertos conocimientos de forma que conozcan y apliquen las medidas generales de higiene, los procesos correctos relacionados con la actividad alimentaria y los métodos de vigilancia, registro y acciones correctivas.


La información que deben conocer los operarios es la siguiente:

- ☞ Principales fuentes de contaminación
- ☞ Razones por las que se precisa una buena higiene personal
- ☞ Procedimientos correctos y la frecuencia en la limpieza de los que son responsables
- ☞ La importancia del mantenimiento de registros adecuados
- ☞ Cómo vigilar PCC's de las operaciones que caen bajo su responsabilidad

Las características del producto normal y anormal en la etapa del proceso donde intervienen

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANEXO 1: PLAN GENERAL DE LIMPIEZA (PGH)	A1-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 9 de 10
	ISO 9001:2008 Y BRC	

2.8 *Guía de Buenas Prácticas de Fabricación.*

Una manipulación incorrecta y la inobservancia de las medidas de higiene por parte de los manipuladores, pueden causar los daños a los consumidores:

- Daños de tipo físico, por presencia de cristales u otros objetos extraños, etc.
- Daños de tipo químico, por contaminación con productos de limpieza, etc.
- Daños de tipo microbiológico, por condiciones inadecuadas de manipulación, etc.

En el ANEXO 2 se detallan de forma pormenorizada las actuaciones de los manipuladores, manteniendo las adecuadas condiciones de higiene:


- Prácticas de manipulación del vino
- Hábitos e higiene del personal

2.9 *Especificaciones sobre suministros y control de proveedores*

En el **PR-200 PROCEDIMIENTO PARA LA GESTIÓN DE COMPRAS**, se describe la metodología para la selección y evaluación de proveedores, con objeto de que se incorporen al proceso las materias primas, productos enológicos, etc. con las condiciones pactadas con el proveedor.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANEXO 1: PLAN GENERAL DE LIMPIEZA (PGH)	A1-PGH-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 10 de 10
	ISO 9001:2008 Y BRC	

3 FORMATOS APLICABLES.

A1-FR-01-PGH-PR-206 PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.


A1-FR-02-PGH-PR-206 CALENDARIO ANUAL DE LIMPIEZA.

A1-FR-03-PGH-PR-206 REPASO VISUAL INSTALACIONES.

A1-FR-04-PGH-PR-206 LISTADO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA UTILIZADOS

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANEXO 2 BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN	A2-BPF-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 8
	ISO 9001:2008 Y BRC	


ANEXO 2

BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN

(BPF)

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	ANEXO 2 BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN	A2-BPF-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 8
	ISO 9001:2008 Y BRC	

INDICE

1	Prácticas de manipulación de la uva y del vino.....	3
2	Hábitos e higiene del personal.....	4
2.1	Manos	4
2.2	Nariz, boca y garganta.	4
2.3	Oídos y ojos	4
2.4	Heridas y granos	5
2.5	Ropa de trabajo.....	5
3	La salud del manipulador de alimentos	5
4	Planificación y realización de productos inocuos.	6
4.1	Información previa para el análisis de peligros	6
4.2	Materias primas y materiales en contacto con el producto.....	6
4.3	Características de los productos finales	7
4.4	Uso Previsto. (Requisito de la norma BRC 5.1.3).....	7
5	Personal e higiene(Normativa brc).....	8

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	ANEXO 2 BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN	A2-BPF-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 8
	ISO 9001:2008 Y BRC	

1 PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE LA UVA Y DEL VINO

- El transporte de la uva a Bodegas Otis Tarda se realizará en remolques cubiertos con lona impermeable, en el menor tiempo posible y con una carga preferiblemente inferior a 5000 kilogramos.
- Los medios de transporte, tanto de uva como de vino deben mantenerse en buen estado de limpieza y desinfección de acuerdo a lo definido en el **FR-01-PGH PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**.
- La descarga de la uva se realizará evitando el deterioro de la misma por golpes, caídas al suelo etc.
- El personal que realice actividades de limpieza y desinfección debe poseer nociones necesarias para realizarlas correctamente, teniendo conocimiento sobre las máquinas empleadas, el adecuado uso de los productos, en cuanto a dosis y forma de aplicación.
- El material de limpieza y desinfección deberá guardarse en lugares adecuados que no puedan contaminar el vino, equipo ni utensilios, debe estar limpio y en correcto estado de uso, eliminándose cuando esté deteriorado.
- El vino se transportará independientemente en cisternas habilitadas a tal fin. Las empresas transportistas serán de acreditada profesionalidad dentro del sector.
- El vino almacenado en depósitos, barricas y/o botelleros siempre se dispondrá de forma que se evite el contacto con el suelo, empleando palets u otros sistemas para posicionarlo en el suelo, así como permitiendo la necesaria circulación de personas y mercancías, así como la inspección de los productos almacenados.
- En el caso de detectarse cualquier anomalía que pueda afectar a la calidad sanitaria del vino, el personal de Bodegas Otis Tarda avisará al Director Técnico o al Responsable de Bodega.
- El almacenamiento de materiales auxiliares (Botellas, corchos, cápsulas, etc.) se realizará evitando la contaminación de las mismas, cuidando que el sellado de éstos sea el correcto hasta el momento de su apertura

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANEXO 2 BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN	A2-BPF-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 8
	ISO 9001:2008 Y BRC	

2 HÁBITOS E HIGIENE DEL PERSONAL

- El personal deberá conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por Bodegas Otis Tarda para garantizar la seguridad y salubridad del vino.
- El personal mantendrá la higiene de los utensilios propios de la actividad que desempeñan.
- En las zonas de manipulación y almacenamiento no se realizarán prácticas antihigiénicas o cualquier otra actividad que por su naturaleza pudiera contaminar el vino.
- El personal de Otis Tarda debe comprometerse a poner en práctica de forma eficaz las normas de higiene personal que a continuación se relacionan:

2.1 Manos

- Las manos han de estar limpias en todos momento
- Modo de lavarse las manos: Siempre hay que lavarse las manos en lavabo, utilizando agua caliente y el jabón ó detergente en dosificador dispuesto para su uso, limpiando a su vez las uñas con un cepillo de uñas. Después se deben secar con toallas de papel desechable.
- ¿Cuándo hay que lavarse las manos?: Antes de comenzar el trabajo, al reiniciar el trabajo después de haberlo interrumpido por cualquier causa, cada vez que se usan los servicios higiénicos, acto seguido de tocar alimentos crudos, después de verter basura o tocar desperdicios. También posteriormente a haber utilizado cualquier material de limpieza como cubos, fregonas, paños, etc.

2.2 Nariz, boca y garganta.


- No comer mientras se manipula el vino ni mascar chicle.
- Está terminantemente fumar en todo el recinto de la bodega.
- Se procurará no toser o estornudar sobre los alimentos. En previsión de golpes de tos y estornudos, se debe apartar la cara del vino, colocarse un pañuelo desechable sobre la boca y la nariz.

2.3 Oídos y ojos

- Notificar las infecciones inmediatamente y no tocar con las manos estas zonas

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANEXO 2 BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN	A2-BPF-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 8
	ISO 9001:2008 Y BRC	

2.4 Heridas y granos

- Proteger las heridas y granos con vendajes, dedos y tiritas, adecuados e impermeables al agua. Prestar atención al medio de protección para evitar que se pueda desprender y caer en el vino con la correspondiente contaminación del mismo. Las tiritas han de ser de un color no habitual, para que se puedan ver adecuadamente, si se caen.
- Si se tienen heridas en las manos con o sin tiritas, se protegerán con guantes de latex especiales para productos alimentarios
- No deben tocarse las cortes, heridas o granos ni manipular el vino con heridas sin proteger.

2.5 Ropa de trabajo


- Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta y calzado adecuado y limpio.
- La ropa que se utilice en el trabajo de estar siempre limpia.

3 LA SALUD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Según el Real Decreto 202/2000, el manipulador que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectado, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que puedan causar la contaminación directa ó indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos, deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas a su responsable con la finalidad de valorar conjuntamente la necesidad de someterse a examen médico y en caso necesario su exclusión temporal de la manipulación del vino hasta su total curación clínica y bacteriológica y la desaparición de su condición de portador.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANEXO 2 BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN	A2-BPF-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 8
	ISO 9001:2008 Y BRC	

4 PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS.

4.1 Información previa para el análisis de peligros

Como información previa para poder realizar un análisis de peligros adecuado, la bodega cuenta con la siguiente información.

4.2 Materias primas y materiales en contacto con el producto.


Las características de todos los ingredientes y materiales en contacto con los productos elaborados en Bodegas Otis Tarda están reflejadas en las correspondientes Fichas Técnicas y de Seguridad de cada producto, o en caso necesario, en las especificaciones de producto. Las Fichas Técnicas y de Seguridad de los productos, incluyen las características biológicas, químicas o físicas, composición, embalajes, condiciones de almacenamiento y caducidad en caso necesario.

Desde la Dirección existe un gran interés en la constante información sobre la evolución del mercado en cuanto a tendencias, gustos, nuevas tecnologías, etc. pero sobre todo se tiene mucho interés en conocer la influencia de todos y cada uno de los productos adicionados sobre el vino, tanto en el producto final como en el consumidor. A este respecto, en la bodega se dispone de todas las fichas técnicas y de seguridad de todos los productos (químicos, enológicos, de mantenimiento y de limpieza) de los cuales se hace uso a lo largo de toda la jornada de trabajo y en las diferentes actividades. En este sentido, se trabaja siempre siguiendo las instrucciones establecidas en estas fichas.

Se hace especial hincapié en conocer la influencia de los productos enológicos, que son los que están en contacto con el vino y además llegan al consumidor final porque forman parte de él. Para ello, se ha recopilado toda la información posible acerca de los estudios realizados sobre el vino y la legislación vigente en cada caso, y se ha observado que el principal problema que existe en la actualidad en el vino en la presencia de alérgenos (Apartado 5.2 de la norma BRC). En el caso concreto de Bodegas Otis Tarda, ocurre que el sulfuroso es un alérgeno que se encuentra en el vino, pero en dosis no superiores a las indicadas en la legislación. No obstante siempre se indica en el etiquetado su presencia en el vino (Real Decreto 2220/2004); para con ello informar a los consumidores que pudieran ser sensibles a él, de su presencia.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	ANEXO 2 BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN	A2-BPF-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 8
	ISO 9001:2008 Y BRC	

4.3 Características de los productos finales

Las características de los productos elaborados en Bodegas Otis Tarda están reflejadas en las Fichas de Producto terminado, situadas en la línea de embotellado. Cada producto tiene su correspondiente Ficha de Producto terminado, que incluye información acerca del nombre y tipo del producto, embalaje y etiquetado.

4.4 Uso Previsto. (Requisito de la norma BRC 5.1.3)

Los productos elaborados en Bodegas Otis Tarda serán consumidos por el público en general mayor de edad. Contiene sulfitos y se utiliza albúmina para la clarificación de los vinos. No tienen trazas de frutos secos ni de productos animales. Está garantizado que los productos enológicos que se utilizan en la elaboración no proceden de OGM, lo cual es obligatorio para los productos Ecológicos supervisados por el CPAEN.


Debido al proceso de elaboración desarrollado en la bodega en el cual no se procede a la estabilización por frío de todos los vinos, es posible que se presenten precipitados naturales que no afectan ni en la seguridad alimentaria del consumidor, ni en las características organolépticas del vino.

El consumo óptimo basado en la experiencia de la bodega es:

- Vino tinto joven: se recomienda su consumo en los 2 primeros años desde su salida al mercado.
- Vino tinto crianza: se recomienda su consumo en los 3-4 años desde su salida al mercado (el primer-segundo año son vinos que se va ganado y a partir del 3-4 año suelen ir en línea descendente).
- Vino tinto reserva: Se recomienda su consumo en los 4-5 años de su salida al mercado (los 3-4 primeros años va en línea ascendente para luego estabilizarse y descender en el 5 año).

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANEXO 2 BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN	A2-BPF-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 8
	ISO 9001:2008 Y BRC	

5 PERSONAL E HIGIENE, (NORMATIVA BRC)

El vestir y la higiene del personal deben minimizar el riesgo de contaminación de los productos tanto en las zonas de producción como de almacenaje. En consecuencia el personal debe estar aseado y llevar ropa limpia, siendo ésta, ropa de protección lavable.

Esta ropa de protección se debe lavar frecuente y adecuadamente. No se debe además permitir que partículas dispersas en el aire alcancen la zona de embotellado, para lo que esta zona está especialmente aislada.

Es uso de tabaco sólo se permite en la zona habilitada para ello, en la zona de oficinas. Dentro de la zona de producción está terminantemente prohibido fumar, para lo que se colocarán diversas señalizaciones por todos los sitios.

La bodega hará comunicados claros por escrito, dispuestos en los lugares habilitados para ello, sobre: Tratamiento y atención de cortes y quemaduras, información sobre determinadas clases de infecciones y enfermedades, y sobre la prohibición de llevar joyas (anillos, pulseras etc.), fuertes perfumes y loción de afeitado.

Se proporcionan zonas adecuadas para el aseo y se deberán mantener limpias. Los servicios no tendrán salida directa al área de producción.


Se proporcionarán todas las facilidades para lavarse las manos y estas deben incluir:

- Agua fría y caliente, en al menos un sitio.
- Jabón.
- Secado de manos, desechables.

Se comunicará a los usuarios que se laven las manos después de hacer uso de los servicios. Esta y el resto de comunicaciones se colocarán en los lugares previstos mediante la **IT-02-PR-206**
POLÍTICA DE HIGIEN Y JOYERÍA

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	ANEXO 3 PLAN DE DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN	A3-DDD-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ANEXO 3

PLAN DE DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN (DDD)

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	ANEXO 3 PLAN DE DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DES RATIZACIÓN	A3-DDD-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	

INDICE

1	Alrededores y accesos a la industria.....	3
2	Dependencias de la bodega	3
3	Resíduos en periodo de vendimia.....	3
4	Control de insectos, roedores y pájaros.....	4
4.1	Desinsectación	4
4.2	Desratización	4
5	Formatos aplicables.....	5

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANEXO 3 PLAN DE DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN	A3-DDD-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	

1 ALREDEDORES Y ACCESOS A LA INDUSTRIA

- ✘ Deben estar ordenados y sin acumulación de útiles ni maquinaria inservible y en desuso, ya que facilitaría la anidación y el refugio de insectos y roedores.
- ✘ La maquinaria y los elementos útiles deben guardarse en contenedores u otros elementos adecuados, separándolos del suelo a fin de facilitar la limpieza.
- ✘ El terreno debe ser inspeccionado periódicamente y la vegetación controlada (segar la hierba, cuidar los árboles, etc.)
- ✘ Deberán limpiarse las zonas habilitadas mediante agua a presión en cuanto se detecte suciedad o polvo. En periodo de vendimia se pasará agua a presión en toda la explanada delante de la tolva de recepción.
- ✘ Se tratará de que el drenaje sea correcto, sin formación de charcos sobre todo en la zona habilitada.

2 DEPENDENCIAS DE LA BODEGA


- Deben arreglarse roturas, agujeros, etc. en los cuales quede retenida agua y materia orgánica.
- Las paredes y techos deben mantenerse íntegros, sin descascarillarse y sin pérdida de pintura, evitándose así el cobijo de insectos.
- Debe evitarse cualquier posible acceso de insectos y roedores desde el exterior, (ventanas y puertas cerradas, mallas antiinsectos en ventanas ó ventilaciones, desagües sifónicos etc.)
- La zona de txoko y cocina debe estar libre de restos de comida, así como por supuesto, todo el resto de la bodega. Estos restos se arrojarán inmediatamente a contenedores estancos.

3 RESÍDUOS EN PERIODO DE VENDIMIA

- Los restos orgánicos de uvas, mosto etc, ó de vino deben retirarse lo más rápidamente posible durante la vendimia y durante el resto del año igualmente.
- Se deben vaciar y limpiar los depósitos dónde se viertan estos restos a diario.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANEXO 3 PLAN DE DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DES RATIZACIÓN	A3-DDD-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	

4 CONTROL DE INSECTOS, ROEDORES Y PÁJAROS

Los roedores, insectos, pájaros y demás animales salvajes, no deben estar en el interior de la bodega; ni siquiera debe apreciarse evidencia alguna de su presencia (heces, plumas, sacos roídos, etc.)

Los aparatos de muerte por choque eléctrico (sin insecticida) antiinsectos deben encontrarse en funcionamiento en todo momento, durante la vendimia y el embotellado, así como a la hora de realizar trasiegos, si la temperatura de la bodega los pudiera permitir.

Se establecen los posibles siguientes programas de actuaciones preventivas con productos químicos contra insectos no deseables:

4.1 Desinsectación

Se llevará a cabo una aplicación anual de películas de laca insecticida, con al menos 12 meses de periodo de persistencia, en todas las entradas y salidas de la empresa, previamente al comienzo de la vendimia. Se usarán insecticidas de las familias de carbamatos u organofosforados, autorizados para su uso alimentario y que no afecten al vino.

Si se llevarán a cabo también aplicaciones de insecticidas nebulizados, en el interior de las instalaciones, se usarán insecticidas de las familias de las piretrinas o piretroides, autorizados para su uso alimentario y que no afecten al vino. No se realizará en la zona de elaboración ni en la de crianza y cementerio de botellas.

Se anotarán en el **A1-FR-02-PGH-PR-206 CALENDARIO ANUAL DE LIMPIEZA** las actuaciones realizadas, los productos utilizados, las zonas donde se han aplicado y las fechas de aplicación de los insecticidas.


4.2 Desratización

Se llevará a cabo una colocación inicial de cebos tanto en el exterior de la fábrica como en alcantarillado, desagües e interior de las instalaciones, en momentos en los que no vaya a haber movimiento dentro de la bodega.

Se colocarán bloques de raticida en el perímetro y el alcantarillado, reservándose los cebos granulados en bolsitas para el interior de la planta.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ANEXO 3 PLAN DE DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN	A3-DDD-PR-206 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 5
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Se usarán raticidas de efecto retardado a base de bromadiolona, quinonas o warfarina, autorizados para su uso en industrias alimentarias.

Posteriormente, se procederá a una reposición trimestral de cebos, alternando la composición y presentación de los mismos. Durante el periodo de vendimia y elaboración, el uso de raticidas tóxicos se restringirá al exterior de la planta y alcantarillado, empleándose en el interior solamente parafinas adhesivas o cebos físicos.

Igualmente, se anotarán en el **A1-FR-02-PGH-PR-206 CALENDARIO ANUAL DE LIMPIEZA** las actuaciones realizadas, los productos utilizados, las zonas donde se han aplicado (manteniendo actualizado un plano con la ubicación de cebos) y las fechas de aplicación o reposición de los raticidas.


El plano de la ubicación de los cebos es el **A3-FR-01-PDD-PR-206**.

5 FORMATOS APLICABLES

A3-FR-01-PDD-PR-206

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 11
	PR-207 TRAZABILIDAD	


PR-207 TRAZABILIDAD

N' COPIA	FECHA	PERSONA/DPTO	FIRMA

<i>Modificaciones respecto a la edición anterior</i>	
Anotar modificaciones	
Elaborado y revisado por:	Aprobado por:
Firma y fecha	Firma y Fecha

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 11
	PR-207 TRAZABILIDAD	

INDICE

1	Objeto y alcance	3
2	Descripción.....	4
2.1	Antecedentes.....	4
2.2	Concepto.....	4
2.3	Sistema de trazabilidad.....	4
2.4	Ámbito de aplicación.....	5
2.5	Definiciones.....	6
2.6	Concepto de lote.....	7
3	Registros de operaciones.....	8
4	Revisión actualizada del sistema.....	10
5	Retirada de producto.....	10
6	Procedimientos y formularios de referencia.....	11

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 11
	PR-207 TRAZABILIDAD	


1 OBJETO Y ALCANCE

Se trata de definir la capacidad de Bodegas Otis Tarda de rastrear y seguir sus productos vinícolas a través de cada etapa de producción, de procesado y distribución, mediante la información registrada.

El presente procesamiento se aplica a todos los procesos operativos, al proceso estratégico de Gestión Comercial y al proceso de apoyo de Compras; es decir a todas las etapas que influyen en el procesado, acondicionado y vida comercial del producto.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 11
	PR-207 TRAZABILIDAD	

2 DESCRIPCIÓN

2.1 *Antecedentes*

El 28 de enero de 2002, el parlamento europeo y el consejo de la Unión Europea, fijaron el Reglamento 178, en el cual se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, y crearon asimismo la autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, para fijar procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

2.2 *Concepto*

De acuerdo con el artículo 3º del Reglamento 178/2002, la trazabilidad es “*la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o unas sustancias destinadas a ser incorporadas en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo*”.

El **Codex Alimentarius** también tiene un trabajo sobre trazabilidad y define la misma como “la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa/s especificada/s de la producción, transformación y distribución”.

2.3 *Sistema de trazabilidad.*

El sistema de trazabilidad de Bodegas Otis Tarda se ha elaborado teniendo en cuenta las recomendaciones de la “Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria” de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.


Un sistema de trazabilidad aporta información y seguridad, permite determinar responsabilidades y también facilita la retirada del producto en caso de crisis.

Bodegas Otis Tarda tiene definidos:

1. La identificación del producto: según número de lote y número de precintas o contraetiquetas.
2. Los datos del producto:
 - Las materias que entran a formar parte del vino: origen y características de la uva.

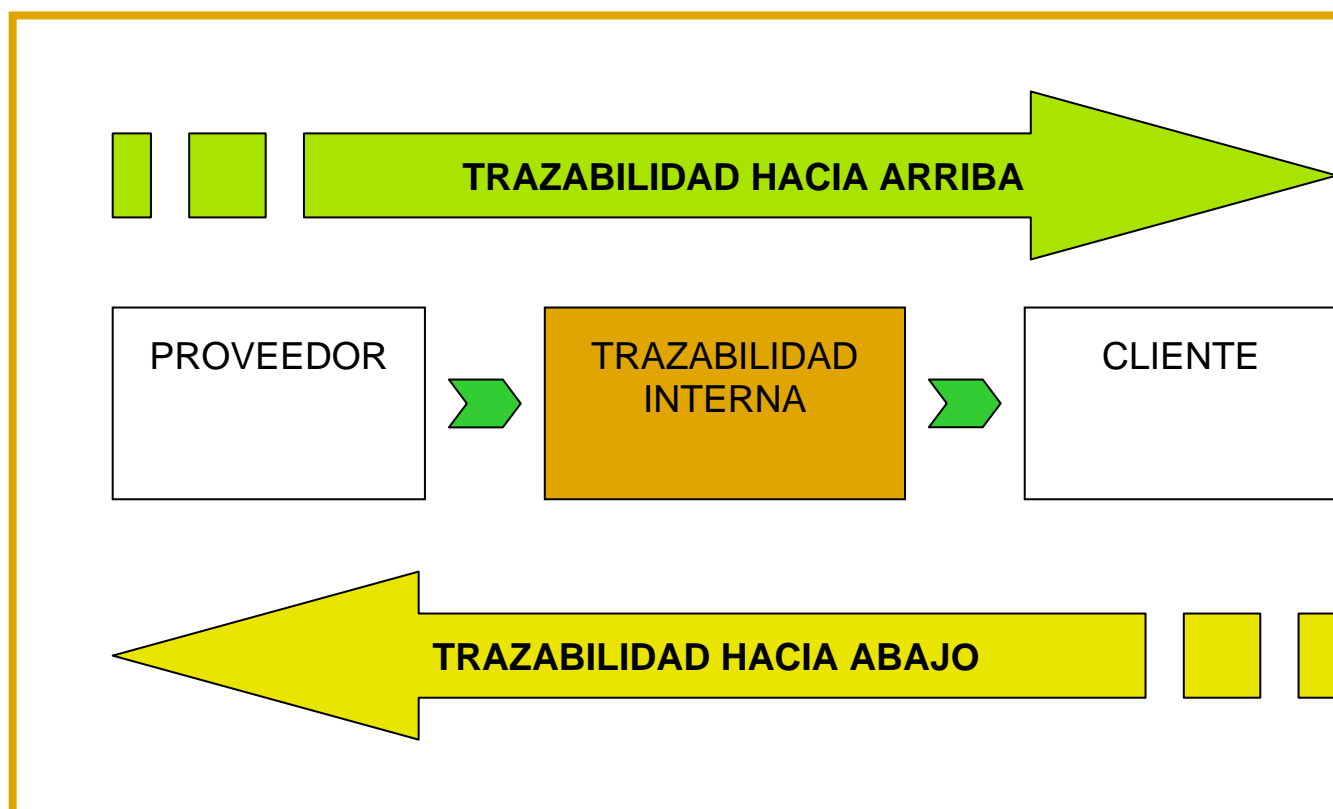
Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 11
	PR-207 TRAZABILIDAD	


- La manera en que el vino ha sido manejado, producido, transformado y presentado: origen y características de todos los materiales físicos, químicos, bioquímicos y biológicos utilizados así como condiciones de producción y almacenado.
 - Su procedencia y destino así como las fechas correspondientes al “cambio de etapa. Fechas de trasiego a depósitos, barricas, de embotellado, de almacenado, distribución etc.
 - Los controles a los que se ha sometido al vino y los resultados obtenidos: composición y parámetros analíticos de cada lote de producción.
3. La relación entre la identificación del producto y los datos del mismo: la identificación en la botella de vino nos llevará a conocer el tipo de vino, es decir en qué condiciones se ha elaborado, los productos enológicos utilizados en su elaboración, el material auxiliar empleado, las variedades de uva y los días de recepción de la uva, así como el día de embotellado y etiquetado.

2.4 *Ámbito de aplicación.*



Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 11
	PR-207 TRAZABILIDAD	

El sistema de trazabilidad de Bodegas Otis Tarda requiere:







Trazabilidad Hacia Abajo: se registran todos los proveedores y los tipos de productos que entregan a la bodega, cuándo lo hacen y el destino de estos productos.

En el caso de bodegas suele ser recomendable intentar facilitar la labor de trazabilidad a los viticultores. Por ello, si miramos el **PR-201 PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA** encontraremos el **FR-06-PR-201 TRABAJOS Y TRATAMIENTO DE LOS VIÑEDOS**, elaborado con el fin de ser repartido a los viticultores para que puedan rellenar y entregarlo en el momento de recepcionar la uva.

Trazabilidad interna: se relacionan materias primas, procesos y producto final. Es implícita al sistema. Se registra qué vinos se procesan, qué se “crea”, a partir de qué, cómo y cuándo.


Trazabilidad Hacia arriba: trazabilidad de los vinos preparados para la expedición y del cliente inmediato al que se le entregan. Se registra qué vino se ha vendido y a quién, qué lotes, cuándo y por medio de qué transporte.

2.5 Definiciones.


- 
Agrupación de productos: conjunto de unidades de un producto con un mismo código de identificación, que permite ser gestionado como un todo en la cadena agroalimentaria.
- 
Auditoria: examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos.
- 
Incumplimiento: hecho de no cumplir la legislación en materia de productos (piensos y alimentos)
- 
Lote: conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.
- 
Operador de empresa alimentaria: personas físicas o jurídicas responsables de asegurar el cumplimiento de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria bajo su control.
- 
Validación: la obtención de pruebas que demuestren que la medida o medidas de control de higiene de los alimentos o piensos seleccionadas para controlar un peligro

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 11
	PR-207 TRAZABILIDAD	

en un alimento o un pienso son capaces de controlar, de manera constante, el peligro al nivel especificado.

- 
Verificación: confirmación, mediante examen y estudio de pruebas objetivas, de si se han cumplido los requisitos especificados.

2.6 *Concepto de lote.*

La agrupación de productos que se producen, envasan y manejan permite aplicar un sistema de trazabilidad.


Bodegas Otis Tarda define a sus lotes como los pertenecientes a una partida de vino embotellada en circunstancias casi idénticas. Es decir, un número de lote corresponde a una partida de vino elaborada en condiciones idénticas (valga la redundancia) y en principio embotellada, etiquetada y almacenada en condiciones muy parecidas.

El número de lote se imprime en la contraetiqueta.

Ayudará para trazar exactamente los números de las contraetiquetas y/o precintas como se ha comentado en el **PR-203 EMBOTELLADO Y ETIQUETADO**.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 11
	PR-207 TRAZABILIDAD	

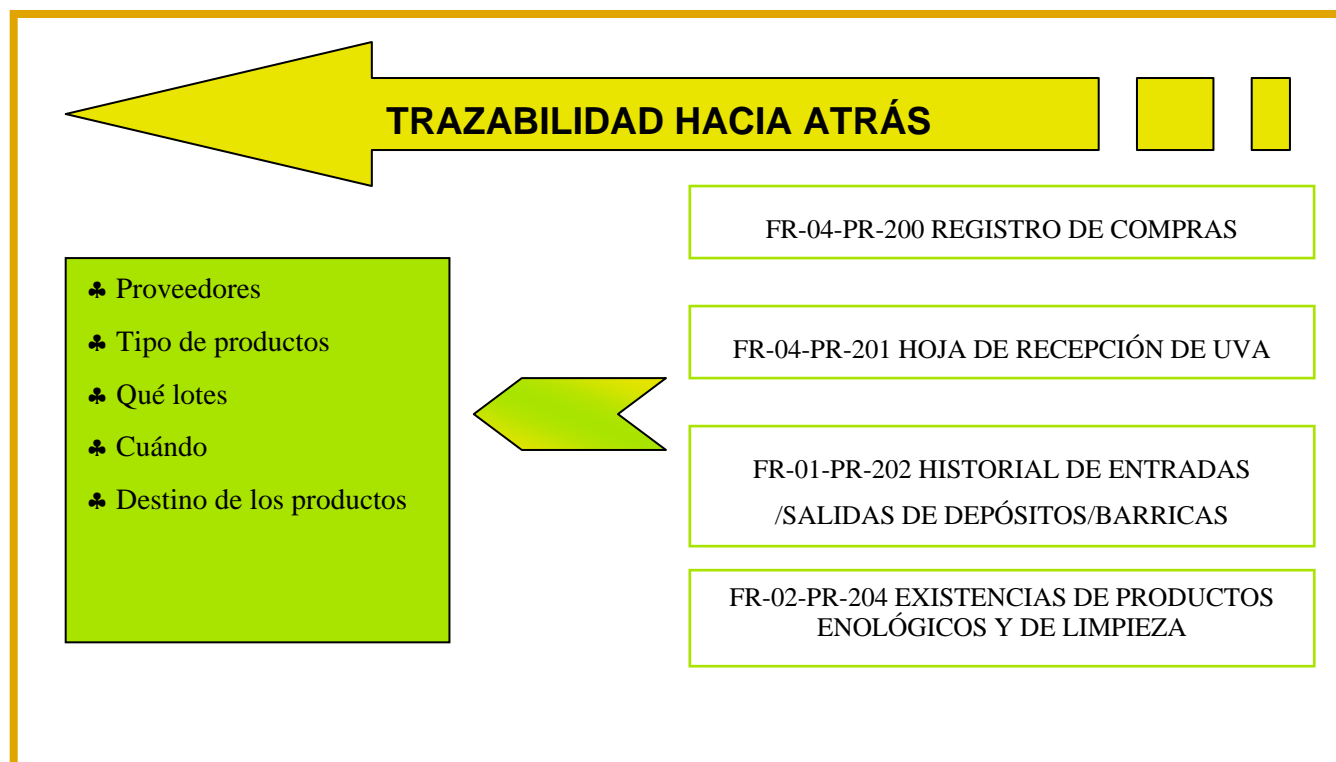
3 REGISTROS DE OPERACIONES.

La información útil para la trazabilidad se registra en los formularios del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad, sobre papel. Este soporte permite una mejor recogida de la información ya que los registros se dejan en cada puesto: en cada depósito, en cada lote de barricas, en la prensa etc. facilitando que cualquier trabajador de Bodegas Otis Tarda tenga un acceso fácil y rápido a los registros para anotar en todo momento operaciones, incidencias y observaciones.

Teniendo en cuenta que Bodegas Otis Tarda adquirió en marzo 2009 un programa informático (ya existente en el mercado), de momento está en periodo de prueba.


Además, conviene recordar que no se podrá llevar bien un sistema de trazabilidad en soporte informático si se es incapaz de saber qué información necesitamos registrar; por ello, el soporte papel es revelador de las lagunas existentes y permite que el personal se involucre y descubra las necesidades y deficiencias del sistema de trazabilidad.

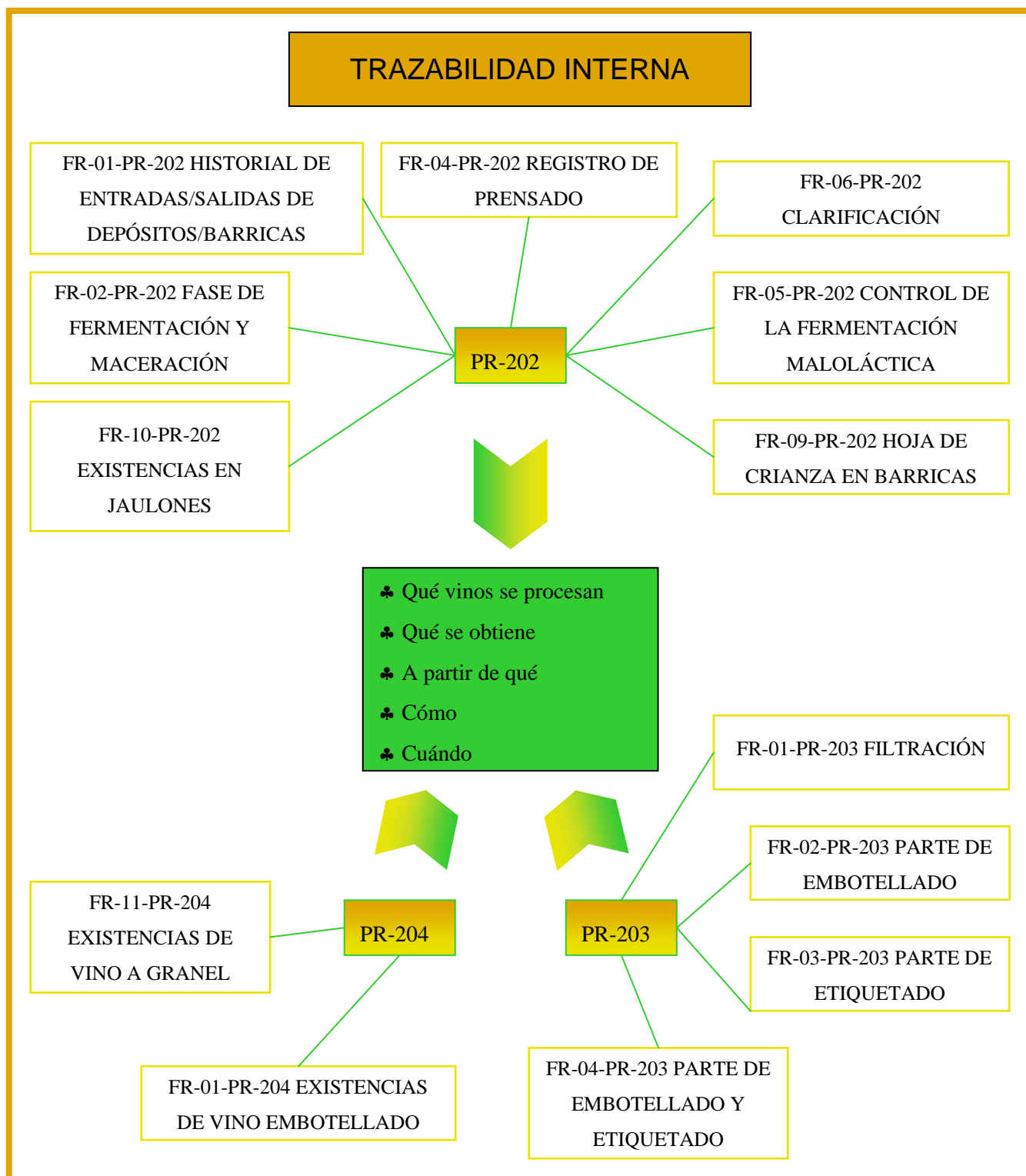
A continuación se va a mostrar gráficamente los diferentes registros del sistema de trazabilidad



Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 9 de 11
	PR-207 TRAZABILIDAD	



Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 10 de 11
	PR-207 TRAZABILIDAD	



4 REVISIÓN ACTUALIZADA DEL SISTEMA

Con el fin de determinar si el sistema de trazabilidad funciona correctamente, es preciso realizar simulacros.

Una vez al año, preferentemente en febrero-marzo, se tomará una botella al azar y se comprobará si se pueden conocer los procesos a los que el vino fue sometido y las materias primas que lo componen. También se verificará si se sabe a quién fue vendido el lote entero y si ese mismo vino fue embotellado con otro nº de lote o vendido *a granel*, o si se encuentra en almacén embotellado o *a granel*.


Todos los datos obtenidos se registrarán en el **FR-01-PR-207 REVISIÓN DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD**.

5 RETIRADA DE PRODUCTO.

En el **ANEXO 1 GESTIÓN DE LA RETIRADA DEL PRODUCTO**, del Procedimiento 104, Gestión de Incidencias, Acciones correctivas y preventivas se detallan los pasos a seguir en caso de crisis.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 11 de 11
	PR-207 TRAZABILIDAD	

6 PROCEDIMIENTOS Y FORMULARIOS DE REFERENCIA.

PR-201	PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE CONTROL DE VENDIMIA
ANEXO 1 PR-104	GESTIÓN DE LA RETIRADA DE PRODUCTO
FR-06-PR-201	TRABAJOS Y TRATAMIENTOS DE LOS VIÑEDOS
FR-01-PR-207	REVISIÓN DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD
FR-04-PR-204	RESUMEN DE EXPEDICIONES DE VINO EMBOTELLADO
FR-05-PR-204	RESUMEN DE EXPEDICIONES DE VINO A GRANEL
FR-02-PR-208	ALBARÁN DE VENTA
FR-04-PR-200	REGISTRO DE COMPRAS
FR-04-PR-201	HOJA DE RECEPCIÓN DE UVA
FR-01-PR-202	HISTORIAL DE ENTRADAS/SALIDAS DE DEP./BARRICAS
FR-02-PR-202	FASE DE FERMENTACIÓN Y MACERACIÓN
FR-05-PR-202	CONTROL DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA
FR-06-PR-202	CLARIFICACIÓN
FR-09-PR-202	HOJA DE CRIANZA EN BARRICAS
FR-10-PR-202	EXISTENCIAS EN JAULONES
FR-04-PR-202	REGISTRO DE PRENSADO
FR-01-PR-203	FILTRACIÓN
FR-02-PR-203	PARTE DE EMBOTELLADO
FR-03-PR-203	PARTE DE ETIQUETADO
FR-04-PR-203	PARTE DE EMBOTELLADO Y ETIQUETADO
FR-01-PR-204	EXISTENCIAS DE VINO EMBOTELLADO
FR-011-PR-204	EXISTENCIAS DE VINO A GRANEL
FR-02-PR-204	EXISTENCIAS DE PRODUCTOS ENOLÓGICOS Y DE LIMPIEZA

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	REVISIÓN DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD	FR-01-PR-207 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Una vez al año, preferentemente en febrero-marzo, se tomará una botella al azar y se comprobará si se pueden conocer los procesos a los que el vino fue sometido y las materias primas que lo componen.

La siguiente tabla recoge todos los datos que se deben obtener a partir del n° de lote:

<i>N° de lote:</i>	
N° de botellas	
Tipo de vino	
Añada	
Fecha de embotellado	
Fecha de etiquetado	
N° de precintas / contraetiquetas	
Persona que lo embotelló	
Persona que lo etiquetó	
Tipo de botella/n° lote/proveedor	
Tipo de etiqueta/n° lote/proveedor	
Tipo de corcho/n° lote/proveedor	
Tipo de filtrado	
Persona que filtró	
Fecha de filtrado	
Si es crianza o reserva: partida/s de barricas en las que se crió el vino	
Crianza en jaulones: fecha de entrada y salida	
Depósito de origen del vino	
¿Este vino es un coupage?	
Si es coupage, ¿de qué depósitos y en qué proporción?	
<i>A partir de aquí, si hubo coupage, habrá que rellenar cada una de las casillas para cada uno de los depósitos que albergaron los vinos del coupage</i>	
Fecha de fermentación maloláctica	
N° de depósitos de origen	
<i>A partir de aquí habrá que hablar de cada uno de los depósitos</i>	
Fechas de prensado	
Fechas de descube	
Fechas de entrada en depósito para la maceración	
Origen de las uvas de cada uno de los depósitos	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	REVISIÓN DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD	FR-01-PR-207 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 2
	ISO 9001:2008 Y BRC	

También se verificará si se sabe a quién fue vendido el lote entero y si ese mismo vino fue embotellado con otro nº de lote o vendido a granel, o si se encuentra en almacén embotellado o a granel.

Cantidad vendida a granel y embotellado	
Cantidad sin vender (localización del resto del lote)	
Cliente/s	
Fecha de venta	
Albaranes de venta	
Medios de transporte de cada venta	


Elaborado por El Director Técnico

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 10
	PR-208 GESTIÓN COMERCIAL	


PR-208 GESTIÓN COMERCIAL

N' COPIA	FECHA	PERSONA/DPTO	FIRMA

<i>Modificaciones respecto a la edición anterior</i>	
Anotar modificaciones	
Elaborado y revisado por:	Aprobado por:
Firma y fecha	Firma y Fecha

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 10
	PR-208 GESTIÓN COMERCIAL	

INDICE

1	Objeto y alcance	3
2	Definiciones.	3
3	Responsabilidades.	3
4	Venta directa in-situ de vino embotellado.....	4
5	Venta directa a establecimientos hosteleros de la zona.	5
6	Venta a granel, y de vino embotellado a distribuidores e importadores.....	6
7	Venta de subproductos.	8
8	Satisfacción de clientes.	8
8.1	Objetivo del estudio.....	9
9	Indicadores	9
10	Formularios aplicables.	10

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 10
	PR-208 GESTIÓN COMERCIAL	

1 OBJETO Y ALCANCE

El objeto del presente procedimiento es asegurar que los requisitos aplicables a los productos requeridos por los clientes están correctamente y que Bodegas Otis Tarda tiene la capacidad para suministrarlos.

Este procedimiento se aplica a todas las operaciones comerciales de ventas que se realicen tanto en lo que concierne a ventas directas in-situ como a distribuidores.

2 DEFINICIONES.

Se realizan principalmente cuatro (4) tipos de ventas:


- ☛ **Venta directa in-situ de vino embotellado:** el cliente se persona en la bodega realizando el pedido directamente sin formalización previa.
- ☛ **Venta directa a establecimientos hosteleros de la zona:** ventas de vino embotellado bares y restaurantes de la zona que no pasan a través de ningún distribuidor y compran directamente a la bodega.
- ☛ **Venta a granel, y venta de vino embotellado a distribuidores, e importadoras:** el cliente formaliza siempre el pedido de compra por escrito.
- ☛ **Venta de subproductos:** venta de orujos y heces a la alcoholera.

3 RESPONSABILIDADES.

El responsable administrativo deberá registrar todos y cada uno de los pedidos realizados por cualquier medio en la FR-01-PR-208 HOJA PEDIDO, así como rellenar el albarán FR-02-PR-208 ALBARÁN DE VENTA correspondiente a las ventas directas in-situ y a cualquier salida de vino del almacén. En dicho albarán no deberá faltar el número de lote interno, es decir, uno de los números de las contraetiquetas y/o precintas.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 10
	PR-208 GESTIÓN COMERCIAL	

4 VENTA DIRECTA IN-SITU DE VINO EMBOTELLADO.

En este caso el cliente se persona en la bodega y realiza directamente su pedido. En ese momento se deberá cumplimentar el albarán correspondiente, entregándole al cliente una copia para que al acudir al almacén le entreguen la mercancía correspondiente.


Por supuesto, Bodegas Otis Tarda se queda con una copia del mismo, estando el albarán debidamente firmado por el cliente y el responsable administrativo.

El precio del vino viene definido en la **FR-03-PR-208 LISTA DE PRECIOS EN BODEGA** expuesta en lugar visible y a disposición del cliente. Las tarifas se fijan y son aprobadas por la Gerencia.

En la medida de lo posible se intentará pedir al cliente de paso algún dato como su dirección de correo electrónico o un número de fax con el fin de poder mantenerle al tanto de alguna oferta especial y de la campaña de Navidad. Es importante no exigirle los datos completos para que no se sienta incómodo y colabore de la mejor manera.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 10
	PR-208 GESTIÓN COMERCIAL	

5 VENTA DIRECTA A ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS DE LA ZONA.

Como ya se ha comentado, es un caso un poco particular dentro del ámbito de ventas. Los bares y restaurantes de la zona acostumbran a comprar directamente el vino a las numerosas bodegas del entorno por lo que no pasan a través de distribuidores para comprar los vinos de gran consumo.

El responsable administrativo es el encargado de llamar como mínimo una vez al mes a los clientes que compran directamente para conocer sus necesidades, ofreciéndoles los diferentes vinos pero también sus servicios como programar una visita del Director Comercial si fuera necesario. Si de la llamada resultase un pedido éste se registrará en la **FR-01-PR-208 HOJA DE PEDIDO**.

Se operará de la misma forma si el que llama es el cliente.

Los precios se fijarán en común acuerdo entre la Gerencia y el Director Comercial y quedarán reflejados en la **FR-04-PR-208 PRECIOS FIJADOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE LA ZONA**. La única diferencia de precios entre establecimientos sólo de podrá deber al escalonado de precios por volumen.

En el momento del envío de la mercancía, el responsable administrativo rellenará el albarán que constará de tres (3) copias:


- | | | |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ☞ Una para la bodega ☞ Otra para el transportista ☞ Otra para el cliente | } | Estas 2 copias se entregan
al transportista |
|--|---|--|

Se le exigirá al transportista que el cliente firme el albarán “para el transportista” con nombre, apellidos y nº de DNI y que junto con su factura nos mande la misma. El transportista también tendrá que firmar la copia “para la bodega” con nombre, apellidos y nº de DNI.

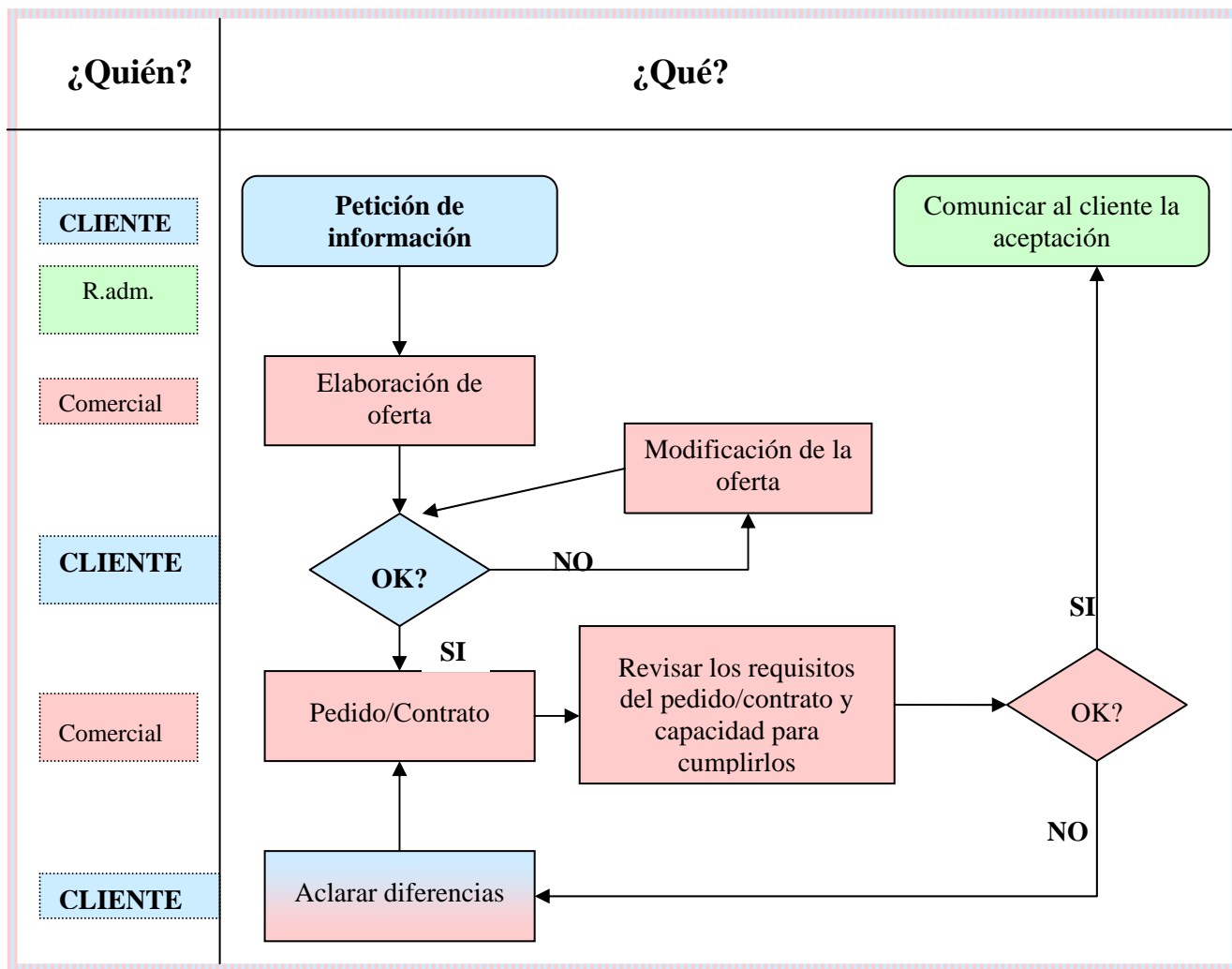
Caso de que el transporte se realice por un empleado de la bodega, sólo serán necesarias dos copias de albarán (para la bodega y para el cliente), debiendo el cliente en el momento de la entrega, firmar la copia de la bodega con su nombre, apellidos y nº de DNI.

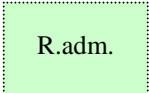
Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 10
	PR-208 GESTIÓN COMERCIAL	


6 VENTA A GRANEL, Y DE VINO EMBOTELLADO A DISTRIBUIDORES E IMPORTADORES.




 Responsable administrativo

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 10
	PR-208 GESTIÓN COMERCIAL	

Las ofertas se elaborarán según el **FR-05-PR-208 OFERTA DE VENTA DE VINO**

Cuando el Director Comercial haya revisado los términos del pedido/contrato **FR-06-PR-208 PEDIDO/CONTRATO DE VENTA** y los haya aceptado, lo entregará al responsable administrativo que hará llegar al cliente *vía* fax, correo electrónico o carta, la aceptación del mismo. Es imprescindible que el cliente lo firme antes de registrarlo en la hoja de pedidos.

Trimestralmente, el responsable administrativo realizará un seguimiento de cada distribuidor reflejándolo en el **FR-07-PR-208 HOJA DE SEGUIMIENTO DE DISTRIBUIDORES**, para controlar el cumplimiento y la evolución de cada distribuidor.

Anualmente, el responsable administrativo rellenará el **FR-08-PR-208 HISTÓRICO DE VENTAS A GRANEL**.

El precio podrá variar en cada transacción por lo que no se recoge en ningún documento. El Director Comercial es la persona que fija el precio de cada operación.

En el momento del envío de la mercancía, el responsable administrativo rellenará el albarán que constará de tres (3) copias:


- Una para la bodega
 - Otra para el transportista
 - Otra para el cliente
- } Estas 2 copias se entregan al transportista

Se le exigirá al transportista que el cliente firme el albarán “para el transportista” con nombre, apellidos y nº de DNI y que junto con su factura nos mande la misma. El transportista también tendrá que firmar la copia “para la bodega” con nombre, apellidos y nº de DNI.

En el caso de ventas granel se rellenará el impreso 500: Documento Administrativo de Acompañamiento facilitado por EVENA.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 8 de 10
	PR-208 GESTIÓN COMERCIAL	

7 VENTA DE SUBPRODUCTOS.

Bodegas Otis Tarda también comercializa los subproductos de la elaboración del vino como son orujos y heces. El responsable administrativo llamará a la alcoholera de Estella en cuanto le avise el responsable de bodega, para que venga a retirar los subproductos. Tendrá también que rellenar los formularios legales para el transporte de este tipo de mercancías conforme al reglamento CEE 2238/93 entregado por EVENA: Documento destinado a acompañar al transporte de productos vitivinícolas.

8 SATISFACCIÓN DE CLIENTES.

Bodegas Otis Tarda se propone conocer el nivel de satisfacción de sus clientes para saber si ha cumplido con los requisitos del cliente y para ir mejorando año tras año. Las encuestas se enviarán a clientes de vino embotellado que son el público objetivo al que hay que fidelizar.

Las ventas de vino *a granel* se basan exclusivamente en calidad analizada con anterioridad por parte del comprador y precio. Intervienen muy pocas variantes, es un mercado fácil de cuidar.


Es muy difícil evaluar la satisfacción de los clientes de paso ya que no les suele gustar dejar datos de contacto. Pero a los que hayan accedido dejarnos algún dato se les mantendrá informados de nuestras promociones y se les enviará la **FR-09-PR-208 ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE CLIENTES FR-09-PR-208** durante el primer trimestre del año. La encuesta se enviará por fax, correo electrónico o carta, en función de los datos disponibles. La encuesta consta de varias preguntas que se puntúan entre 0 y 10.

En el caso de clientes nacionales o extranjeros, también se les pedirá que cumplimenten la encuesta durante el primer trimestre del año, solicitándoles su opinión sobre la calidad de nuestros vinos, imagen, servicio etc. y dejando un espacio reservado a sugerencias y observaciones. En caso de no recibir respuesta en el plazo de 15 días, se llamará al cliente invitándole a contestar por teléfono si lo prefiere. En todo caso, se deberá llegar a un mínimo del 50% de contestación.

Las encuestas se analizarán diferenciando el volumen de compra y el área geográfica.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 9 de 10
	PR-208 GESTIÓN COMERCIAL	

Otro punto importante de información son las estadísticas de ventas en las que se observa la evolución de los mismos y por tanto se puede prever el grado de satisfacción de cada zona. Las estadísticas se realizarán con una frecuencia anual, constituyendo informes internos de la empresa no formando parte de ningún procedimiento exclusivo.

8.1 *Objetivo del estudio.*

Se pretende determinar las fortalezas y debilidades con las que cuenta la organización con el objetivo de aprovechar las oportunidades y prever las amenazas del mercado.

Nos ayudará a conocer las necesidades de nuestros clientes y con ello favorecer la comunicación y el grado de satisfacción de los mismos.

Estimaremos que podemos dar por satisfactorio el estudio si ninguna de la respuesta obtiene una puntuación inferior a 5, o, en sucesivos periodos, ha mejorado con respecto al año precedente.

En años posteriores valoraremos las puntuaciones obtenidas respecto a los años anteriores, para observar el resultado de las acciones efectuadas en aras a mejorar el grado de satisfacción.


9 INDICADORES

Los indicadores que nos van a ayudar a medir este proceso son los siguientes:

- **Número de encuestas con una puntuación inferior a 5:** indican un cliente totalmente insatisfecho
- **Número de encuestas con alguna respuesta con puntuación inferior a 5**
- **Porcentaje de ventas de vino embotellado sobre ventas totales:** el objetivo de las Bodegas Otis Tarda es aumentar sus ventas de vino embotellado.
- **Número de distribuidores a los que se ha vendido vino:** la bodega está en la etapa inicial de comercialización y es importante que vaya captando nuevos distribuidores aunque por el momento el volumen no sea lo más importante.
- **Volumen de exportación:** más que los países de exportación es importante el volumen de exportaciones que se calculará en litros y no en importe.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 10 de 10
	PR-208 GESTIÓN COMERCIAL	

Anualmente, durante el mes de enero, se elaborará el **FR-10-PR-208 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE GESTIÓN COMERCIAL**.

10 FORMULARIOS APLICABLES.

FR-01-PR-208 HOJA DE PEDIDO.

FR-02-PR-208 ALBARÁN DE VENTA

FR-03-PR-208 LISTA DE PRECIOS EN BODEGA

FR-04-PR-208 PRECIOS FIJADOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE LA ZONA

FR-05-PR-208 OFERTA DE VENTA DE VINO

FR-06-PR-208 PEDIDO/CONTRATO DE VENTA

FR-07-PR-208 HOJA DE SEGUIMIENTO DE DISTRIBUIDORES.


FR-08-PR-208 HISTÓRICO DE VENTAS A GRANEL.

FR-09-PR-208 ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE CLIENTES

FR-10-PR-208 INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE GESTIÓN COMERCIAL

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	HOJA DE PEDIDO	FR-01-PR-208
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1

PEDIDO N°

CLIENTE:

SOLICITADO POR:

MERCANCÍA

TIPO DE VINO	CANTIDAD (CAJAS DE 6 O DE 12)	IMPORTE POR CAJA	IMPORTE TOTAL

CALENDARIO DE ENTREGA

CANTIDAD	FECHA

CONDICIONES DE ENTREGA:

MEDIOS DE TRANSPORTE:

FORMA DE PAGO:

OBSERVACIONES:

Elaborado por: El Responsable Administrativo

Fecha:

Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."


Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.



ISO 9001:2008 Y BRC

Página 1 de 1

ALBARÁN

 OTIS TARDA	LISTA DE PRECIOS EN BODEGA	FR-03-PR-208
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1

PRECIOS DE VENTA EN BODEGA

Otis Tarda: tinto joven 2009

Caja de 12 botellas..... €

Caja de 6 botellas..... €

Otis Tarda: tinto crianza 2006

Caja de 12 botellas..... €

Caja de 6 botellas..... €

Otis Tarda: tinto reserva 2004

Caja de 12 botellas..... €

Caja de 6 botellas..... €

Caja de madera 1 botella..... €

Caja de madera 3 botellas..... €

Caja de madera 6 botella..... €

Bolsa de yute 1 botella..... €

Bolsa de yute 3 botellas..... €

Precios con IVA incluido(16%)


Elaborado por: El Resp. Administrativo

Fecha:

Firma y sello

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	PRECIOS FIJADOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE LA ZONA	FR-04-PR-208 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

PRECIOS DE VENTA EN BODEGA

Otis Tarda: tinto joven 2009

Caja de 12 botellas..... €

Caja de 6 botellas..... €

Otis Tarda: tinto crianza 2006

Caja de 12 botellas..... €

Caja de 6 botellas..... €

Otis Tarda: tinto reserva 2004

Caja de 12 botellas..... €

Caja de 6 botellas..... €

Caja de madera 1 botella..... €

Caja de madera 3 botellas..... €

Caja de madera 6 botella..... €

Bolsa de yute 1 botella..... €

Bolsa de yute 3 botellas..... €

Precios con IVA incluido(16%)

Elaborado por: El Resp. Administrativo

Fecha:

Firma y sello

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	OFERTA DE VENTA DE VINO	FR-05-PR-208
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1

OFERTA N°

MERCANCÍA

TIPO DE VINO	CANTIDAD (CAJAS DE 6 O DE 12)	IMPORTE POR CAJA	IMPORTE TOTAL

CALENDARIO DE ENTREGA

CANTIDAD	FECHA

CONDICIONES DE ENTREGA:

MEDIOS DE TRANSPORTE:

FORMA DE PAGO:

VALIDEZ DE LA OFERTA:

OBSERVACIONES:

Elaborado por: El Director Comercial Fecha: Firma y sello	Aceptado por: el comprador Fecha: Firma y sello
--	--

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	PEDIDO/CONTRATO DE VENTA	FR-06-PR-208 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

PEDIDO/CONTRATO

Nº

MERCANCÍA

TIPO DE VINO	CANTIDAD (CAJAS DE 6 O DE 12)	IMPORTE POR CAJA	IMPORTE TOTAL

CALENDARIO DE ENTREGA

CANTIDAD	FECHA

CONDICIONES DE ENTREGA:

MEDIOS DE TRANSPORTE:

FORMA DE PAGO:


VALIDEZ: el presente contrato sólo será válido si el cliente cumple todas y cada una de las partes del mismo. La falta de pago permitirá al vendedor la anulación del contrato o la negociación de nuevas condiciones.

OBSERVACIONES: Todas las desavenencias que deriven de este contrato o que guarden relación con éste serán resueltas en los Juzgados de Tafalla, Navarra, renunciando el comprador a su propio fuero.

Elaborado por: El Director Comercial Fecha: Firma y sello	Aceptado por: el comprador Fecha: Firma y sello
--	--

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC en BODEGAS OTIS TARDA de Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	HOJA DE SEGUIMIENTO DE DISTRIBUIDORES	FR-07-PR-208 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

TRIMESTRE DE ESTUDIO:

Nombre del distribuidor	Cantidad comprada	Cantidad retirada	Cumplimiento	Evolución 1	Evolución 2

Cumplimiento: (cantidad retirada/cantidad pedida) x100

Evolución 1: respecto al trimestre anterior

100x((cant. retirada – cant. retirada trimestre anterior) / cant. retirada trimestre anterior)

Evolución 2: respecto al mismo trimestre del año anterior

100x((cant. retirada – cant. retirada trimestre año anterior) / cant. retirada trimestre año anterior)

Elaborado por: El Resp. Administrativo

Fecha:

Firma y sello

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	HISTÓRICO DE VENTAS A GRANEL	FR-08-PR-208
	ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1

AÑO DE ESTUDIO:

Comprador	Agente	Cantidad comprada	Cantidad retirada	Cumplimiento	Nº Lote	Precio €/l	Evolución

Agente: Si es caso, se nombrará al intermediario que ha realizado la venta y su comisión

Cumplimiento: (cantidad retirada/cantidad pedida) x100

Evolución 1: respecto al año anterior

$100 \times ((\text{cant. retirada} - \text{cant. retirada año anterior}) / \text{cant. retirada año anterior})$

Elaborado por: El Resp. Administrativo

Fecha:

Firma y sello

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE CLIENTES	FR-09-PR-208 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

AÑO DE ESTUDIO:

Con el fin de poder ir alcanzando nuevas metas y de mejorar nuestros productos y servicios, nos gustaría conocer su opinión y valoración de los puntos que a continuación detallamos.

La puntuación es del 0 al 10.

1. ¿Ha probado Ud todos los vinos que ha comprado a Bodegas Otis Tarda?

☐ Si

☐ No

2. En caso afirmativo, puntúe los que haya probado:

Vino tinto joven:

Vino tinto crianza:

Vino tinto reserva:

3. En caso negativo, ¿qué valoración le han transmitido las personas que sí lo han probado?

Vino tinto joven:

Vino tinto crianza:

Vino tinto reserva:

4. ¿Qué parámetros suele tener en cuenta a la hora de valorar un vino?

Para consumo propio:

Para vender:

5. ¿Cree que la calidad de nuestros vinos se adecua a las necesidades de su mercado?

Por favor, valore:

Vino tinto joven:

Vino tinto crianza:

Vino tinto reserva:

6. ¿Qué parámetros mejoraría de cada vino para que su calidad se adecue más a sus necesidades?

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE CLIENTES	FR-09-PR-208 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

Vino tinto joven:

Vino tinto crianza:

Vino tinto reserva:

7. ¿Cómo valora la imagen de nuestra empresa?

Usted:

Su mercado:

8. ¿Qué medidas piensa que se deberían adoptar para mejorar nuestra imagen de empresa?

9. ¿Cree que nuestra marca empieza a ser conocida en su zona de distribución/en su establecimiento? Por favor, puntúe:

10. ¿Cómo piensa que se podría hacer marca? Qué tipo de actos se podrían realizar? Contaríamos con su apoyo?

11. ¿Cree que los medios de transporte utilizados son los adecuados? Por favor puntúe. ¿Cómo se podrían mejorar?

12. ¿Volvería Ud a comprar vino a Bodegas Otis Tarda? Por favor puntúe.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE CLIENTES	FR-09-PR-208 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

¿Ha visitado Ud la bodega? En caso afirmativo por favor puntúe los siguientes aspectos:

- 13. Higiene ☐
- 14. Personal ☐
- 15. Acogida ☐
- 16. Instalaciones ☐

17. ¿Recomendaría Ud nuestros vinos a otros? Por favor puntúe.

18. ¿Los precios son competitivos? Por favor puntúe.

19. ¿La estructura de precios es clara? Por favor puntúe.

20. ¿Las ofertas son enviadas puntualmente? Por favor puntúe.

21. ¿Las ofertas son fáciles de entender? Por favor puntúe.

22. ¿Boegas Otis Tarda cumple con lo pactado? Por favor puntúe.

23. ¿Las facturas se reciben en un plazo adecuado? Por favor puntúe.

24. ¿Las facturas son exactas? Por favor puntúe.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE CLIENTES	FR-09-PR-208 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

A rellenar por la bodega:

<i>Pregunta</i>	<i>Contestada Si/No</i>	<i>Puntuación</i>
1		<i>Si No</i>
2		
3		
4		<i>No es puntuable</i>
5		
6		<i>No es puntuable</i>
7		
8		<i>No es puntuable</i>
9		
10		<i>No es puntuable</i>
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		

} Sólo se contesta a una pregunta

Total de preguntas puntuables con <5:

Nota media de las preguntas puntuables:

Elaborado por: El Resp. Administrativo

Fecha:

Firma y sello

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	INFORME DE INDICADORES DEL PROCESO DE GESTIÓN COMERCIAL	FR-10-PR-208 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	

AÑO DE ESTUDIO:

Indicadores	Valor	Evolución	Observaciones
Nº de encuestas con una puntuación <5			Total de encuestas contestadas:
Nº de encuestas con alguna pregunta con puntuación <5			Total de encuestas contestadas:
% de ventas de vino embotellado			
Nº de distribuidores			
Volumen de exportación			

% de ventas de vino embotellado: es el volumen de vino embotellado vendido en litros.

(Litros de vino embotellado/litros totales vendidos) x 100

Volumen de exportaciones: son las importaciones en litros:

(Litros exportados/litros totales vendidos)x100

Evolución : respecto al año anterior


Elaborado por: El Director Comercial

Fecha:

Firma y sello

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 7
	PR-209 PROCEDIMIENTO PARA EL PROCESO DE LA ESPECIFICACIÓN Y MARCA	

PROCEDIMIENTO PARA EL PROCESO DE LA ESPECIFICACIÓN Y MARCA.

Nº COPIA	FECHA	PERSONA/DPTO	FIRMA

<i>Modificaciones respecto a la edición anterior</i>	
Anotar modificaciones	
Elaborado y revisado por:	Aprobado por:
Firma y fecha	Firma y Fecha

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."
Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 7
	PR-209 PROCEDIMIENTO PARA EL PROCESO DE LA ESPECIFICACIÓN Y MARCA	

INDICE

1	Objeto y alcance	3
2	Definiciones (iso 9000:2000)	3
3	Descripción.....	4
3.1	Elementos de entrada para el diseño:.....	4
3.2	Planificación:	5
3.3	Verificación:	6
3.4	Validación:.....	6
3.4.1	Control de cambios:	7
4	Formatos aplicables	7

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 7
	PR-209 PROCEDIMIENTO PARA EL PROCESO DE LA ESPECIFICACIÓN Y MARCA	

1 OBJETO Y ALCANCE

Definir la metodología para llevar a cabo el proceso de definición de la especificación y marca de todos nuestros vinos de Bodegas Otis Tarda, definiendo los criterios para su planificación y comprobando que se cumplan los requisitos especificados.

Este procedimiento es de aplicación a todos los vinos elaborados y comercializados con cualquiera de las marcas de Bodegas Otis Tarda.

2 DEFINICIONES (ISO 9000:2000)


Diseño y Desarrollo: Conjunto de procesos que transforma los requisitos en características especificadas o en la especificación de un producto, proceso o sistema.

Verificación: Confirmación mediante la aportación de evidencias objetivas de que se han cumplido los requisitos especificados.

Validación: Confirmación mediante el suministro de evidencia objetiva de que se han cumplido los requisitos para una utilización o aplicación específica prevista.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 7
	PR-209 PROCEDIMIENTO PARA EL PROCESO DE LA ESPECIFICACIÓN Y MARCA	

3 DESCRIPCIÓN

Este procedimiento define a priori aquellos vinos que se elaboran y comercializan con las marcas de Bodegas Otis Tarda con el fin de planificar su producción y conseguir un producto determinado y de calidad.

La Gerencia y el Director Técnico deciden los criterios de nuestros vinos. Estos quedan establecidos para cada vino de nuestra bodega en el formato **FR-01-P-209 ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO**. Cada vino tendrá su propia ficha para diferenciarlos entre sí y a la vez diferenciarlos de los vinos de otras marcas comerciales.

Las especificaciones serán elaboradas habiendo comprobado previamente que Bodegas Otis Tarda tiene capacidad para cumplirlas. Así y mediante el proceso de desarrollo de nuevos vinos se consigue a partir de unos tipos de materia prima/ material (uva, tipo de botella, etiqueta, corcho...) y unos parámetros de fabricación, transformar los requisitos (de cliente, de Consejo Regulador, Legales...) en un vino con unas características definidas en su **FR-01-PR-209 ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO**.

3.1 Elementos de entrada para el diseño:

La definición de las características que reunirán los distintos tipos de vino que BODEGAS OTIS TARDA prevé elaborar se desarrolla en base a la siguiente información de entrada:


- CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN Y REQUISITOS ESTABLECIDOS POR EL CONSEJO REGULADOR. LOS CAMBIOS EN LOS REQUISITOS REGLAMENTARIOS PUEDEN NECESITAR MODIFICACIONES EN EL DISEÑO INICIAL DEL VINO.

Información recogida en cuanto a las necesidades del cliente de diferentes fuentes de información:

- Comunicación directa con los clientes
- Estudios de mercado sobre los vinos de la denominación, recogida en informes del Consejo Regulador.
- Estudios de mercado publicados en revistas del sector.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 5 de 7
	PR-209 PROCEDIMIENTO PARA EL PROCESO DE LA ESPECIFICACIÓN Y MARCA	

- **Medición de la satisfacción del cliente a partir de cualquier otra fuente de información: incidencias, reclamaciones, información obtenida en la revisión por la dirección, etc.**
- Visitas a ferias del sector.
- Requisitos exigidos por el cliente: Bodegas Otis Tarda elabora productos “especiales” que corresponde a exigencias de determinados clientes cuyos pedidos, por la cuantía o las especificaciones de vino y/o materia auxiliar requiere un diseño y producción especial.

Estos criterios de especificación de vino vendrán definidos en el formato **FR-01-PR-209 ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO**, en el que aparecerán como mínimo los siguientes campos:

- Marca comercial
- Tipo de vino
- Variedades de uvas
- Composición analítica
- Características organolépticas

Se adjuntará a la especificación cualquier otro documento en el que se recojan las características del vino a obtener.

Una vez establecidos los datos de partida y revisada la capacidad de cumplimiento, se planifica el diseño del vino, partiendo de la definición de **FR-01-PR-209 ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO**, aprobada.


3.2 Planificación:

Se establece en una serie de fases que se revisan al concluir cada una de ellas; Estas están especificadas en el formato **FR-02-PR-209 DISEÑO DE VINO**, y pueden ser entre otras:

Proveer de recursos materiales (equipos, instalaciones, humanos, materia prima –uva, vino, materiales auxiliares, enológicos, planes de mantenimiento y calibración aprobados, Estudio APPCC y PGH aprobados).

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 6 de 7
	PR-209 PROCEDIMIENTO PARA EL PROCESO DE LA ESPECIFICACIÓN Y MARCA	

Revisar el control de elaboración (**PR-202**).

Revisar la planificación de vendimias (**FR-03-PR-201**).

Compra de vino.

Realización de tratamientos (filtraciones, prensados, despalillados,...) y/o correcciones.

Realización de mezclas.

Para cada una de estas fases se establecen unos responsables y plazos; Cuando cada una de ellas concluye, el responsable de dicha fase deja evidencia mediante la fecha y su firma.

Así mismo se podrán hacer modificaciones en la planificación conforme esta vaya desarrollándose. Estas quedarán recogidas en el apartado Modificaciones de la planificación y no supondrán un nuevo registro de diseño.

3.3 Verificación:

Elaborado el vino, el Director Técnico verifica que éste cumple con las especificaciones de partida definidas en el **FR-01-PR-209**. Para llevar a cabo la verificación se realizarán análisis del vino final y catas internas tanto de mezclas desarrolladas en el laboratorio como de las definitivas (de bodega), recogidas en el formato **FR-07-PR-202 HOJA DE ENSAYOS DE ENSAMBLAJES**.

La verificación quedará evidenciada mediante firma del Enólogo en la correspondiente casilla del formato **FR-02-PR-209**, en la que figurará el número de los registros de las mezclas elaboradas.


3.4 Validación:

Se realiza por medio de la puesta en marcha en el mercado de la primera botella con éxito, es decir, cuando no se produzcan reclamaciones por parte del cliente. También puede ser por el visto bueno del cliente y no del consumidor final, en este caso por escrito.

En caso necesario, la validación podrá llevarse a cabo mediante la entrega de análisis del vino obtenido. El registro de la validación se establece con la firma de la Dirección en la casilla correspondiente del formato **FR-02-PR-209**.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ISO 9001:2008 Y BRC	Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 7 de 7
	PR-209 PROCEDIMIENTO PARA EL PROCESO DE LA ESPECIFICACIÓN Y MARCA	

3.4.1 Control de cambios:

Si a lo largo del proceso de desarrollo se produce algún cambio (por cambio de los requisitos de entrada o por modificaciones tras las revisiones) éste se registra de igual forma que el desarrollo inicial, es decir, en el apartado *Modificaciones* del registro de diseño que estamos tratando, indicamos el número del nuevo registro, y en este, realizaremos todos los pasos descritos anteriormente con las modificaciones que hemos incluido (que figurarán como elemento de entrada).

Si en las revisiones establecidas a lo largo del proceso se detecta alguna No Conformidad se trata según lo descrito en el procedimiento **PR-104**.

4 FORMATOS APLICABLES

FR-01-PR-209 ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

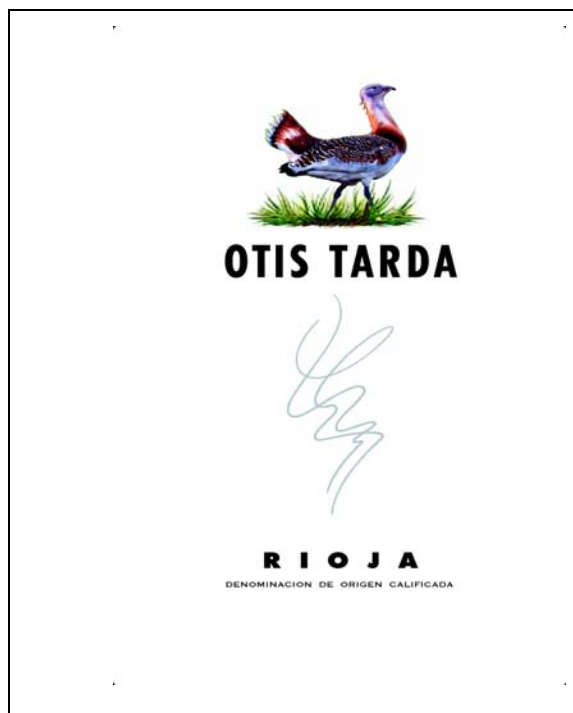
FR-02-PR-209 DISEÑO DE VINO

A1-PR-209 VIDA ÚTIL DE PRODUCTOS DE BODEGAS OTIS TARDA Y DE LAS MATERIAS PRIMAS

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

 OTIS TARDA	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	FR-01-PR-209 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 1
	ISO 9001:2008 Y BRC	



- ❖ **BODEGAS OTIS TARDA VINO Joven/ crianza. Tinto.**
- ❖ **MARCA COMERCIAL: Otis Tarda**
- ❖ **TIPO DE VINO:**
- ❖ **PORCENTAJE DE VARIEDADES:**
- ❖ **COMPOSICIÓN:**
 - ♦ **%VOL: 12,5 A 14%**
 - ♦ **ACIDEZ: 4 A 5,5**
 - ♦ **SULFUROSO TOTAL <100 mg/l**
 - ♦ **SULFUROSO LIBRE AL EMB. >20 <35**
- ❖ **CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

- ❖ **PRESENTACIÓN EN BOTELLA (capacidad y tipo):**
- ❖ **TIPO DE CORCHO:**
- ❖ **CÁPSULA:**
- ❖ **CAJA:**
- ❖ **ÁMBITO COMERCIAL:**
- ❖ **OBSERVACIONES:**


CONTRAETIQUETA:

AQUÍ VA LA CONTRAETIQUETA

Elaborado por: Director Técnico	Aprobado por: Gerencia
Fecha: Firma:	Fecha: Firma:

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra


 OTIS TARDA	Anexo 1. Vida útil de productos de Bodegas Otis Tarda y de Materias Primas	A1-PR-209 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 1 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

ANEXO 1

VIDA ÚTIL DE PRODUCTOS DE BODEGAS OTIS TARDA Y MATERIAS PRIMAS.

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	Anexo 1. Vida útil de productos de Bodegas Otis Tarda y de Materias Primas	A1-PR-209 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 2 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

PROTOCOLO DE DETERMINACIÓN DE LA VIDA UTIL DE MATERIA PRIMA, AUXILIARES Y ELABORADA.

La vida útil o caducidad de los productos debe de ser establecida, teniendo en cuenta las características de cada producto, fechas de elaboración, factores medioambientales, embalajes y condiciones de almacenaje.


La vida útil o caducidad de nuestros productos se recoge en el punto nº 3 “VIDA UTIL DE LOS PRODUCTOS”.

PUNTO Nº 1: MANIPULACIÓN

PRODUCTOS	METODOS Y MEDIOS DE MANIPULACION
UVA	Vuelco de remolque a tolva.
VINO (MAT. PRIMA)	Cisterna o vino embotellado.
ENOLOGICOS	Manual y con guantes y mascarilla cuando proceda.
BOTELLAS	Mecánica.
CORCHOS	Manual de saca a tolva de corchos.
EMBALAJES	Manual
VINOS TINTOS EN PROCESO	Trasiego mediante bombas.
VINOS TINTOS JOVENES	De Depósito a Botella mediante llenadora y manipulación botella automática.
VINOS TINTOS CRIANZA	De Depósito o Barrica a botella mediante llenadora y manipulación botella automática. (mín. 1 año barrica).
VINOS TINTOS RESERVA	De Depósito o Barrica a botella mediante llenadora y manipulación botella automática. (mín. 3 años entre barrica y botella).

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: “Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra.”

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.


	Anexo 1. Vida útil de productos de Bodegas Otis Tarda y de Materias Primas	A1-PR-209 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 3 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

PUNTO Nº2 ”ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN”

PRODUCTOS	ZONA DE ALMACENAMIENTO	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION
UVA	BODEGA	DESCARGA INMEDIATA A LA TOLVA Y A DEPÓSITO.
VINO (MATERIA PRIMA)	BODEGA	DEPOSITOS
ENOLOGICOS	ZONA DE P. ENOLOGICOS en almacen	-----
BOTELLAS	ALMACEN	-----
CORCHOS	ALMACEN	-----
EMBALAJES	ALMACEN	-----
VINOS TINTOS EN PROCESO	BODEGA	CONTROL DE TEMPERATURAS EN FERMENTACION
VINOS TINTOS JOVENES	BODEGA / ALMACEN	CONDICIONES AMBIENTALES DE BODEGA. En verano se refrigeran a 20°C
VINOS TINTOS CRIANZA	BODEGA / ALMACEN	CONDICIONES AMBIENTALES DE BODEGA. En verano se refrigeran a 17°C
VINOS TINTOS RESERVA	BODEGA / ALMACEN	CONDICIONES AMBIENTALES DE BODEGA. En verano se refrigeran a 17°C

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.

	Anexo 1. Vida útil de productos de Bodegas Otis Tarda y de Materias Primas	A1-PR-209 Fecha: 30/01/2010 Revisión 1 Página 4 de 4
	ISO 9001:2008 Y BRC	

PUNTO Nº 3. "VIDA UTIL DE LOS PRODUCTOS"

PRODUCTOS	VIDA UTIL DE LOS PRODUCTOS	PROTOCOLO DE DETERMINACIÓN DE LA VIDA UTIL
UVA	MAX. 48 HORAS DESDE EL CORTE DE LA UVA	En función de la caducidad de la uva para elaborar vino
VINOS TINTOS JOVENES	MAX.3 AÑOS DESDE ELABORACIÓN	En función de la caducidad del vino
VINOS TINTOS CRIANZA	MAX.10 AÑOS DESDE ELABORACIÓN	En función de la caducidad del vino
VINOS TINTOS RESERVA	MAX.15 AÑOS DESDE ELABORACIÓN	En función de la caducidad del vino
ENOLOGICOS	SEGÚN FECHA INDICADA EN EMBALAJE DE LOS	
BOTELLAS	MAX. 24 MESES DESDE LA RECEPCIÓN	
CORCHOS	MAX. 12 MESES DESDE LA RECEPCIÓN (sin abrir la bolsas)	
EMBALAJES	MAX. 10 AÑOS DESDE COMPRA	
ETIQUETAS	MAX. 10 AÑOS DESDE COMPRA	

Trabajo Fin de Carrera, Ingeniero Agrónomo: "Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad y de la Seguridad según las Normas UNE-EN ISO 9001:2008 y BRC, en BODEGAS OTIS TARDA, Andosilla, Navarra."

Alumno: Gorka Troya Oterino. Junio de 2010. E.T.S.I.A Universidad Pública de Navarra.